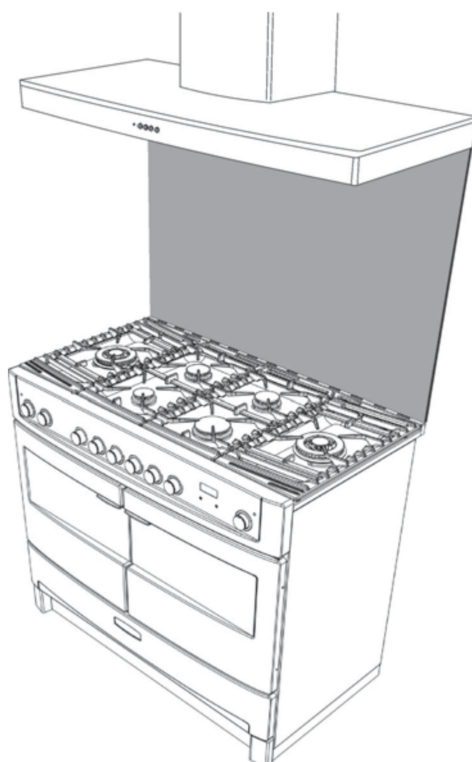


Elite



Elite Gas og el	**Brugs- og monteringsvejledning**
Elite Elektro-Gas-Herd	**Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen**
Elite Dual Fuel	**Instructions for use and installation**
Elite Sistema de combustible doble	**Instrucciones para la instalación y uso**
Elite Mixte	**Instructions d’utilisation et d’installation**
Doppio uso Elite – gas / elettricità	**Istruzioni per l’installazione e l’uso**
Elite Dual Fuel	**Gebruiks- en installatiehandleiding**
Elite Dobbel energi	**Bruks- og installasjonsanvisning**
Elite Dois tipos de energia	**Instruções de utilização e de instalação**

U1 395 01

DK **Dansk**

DE AT LU BE **Deutsch**

GB IE **English**

ES **Español**

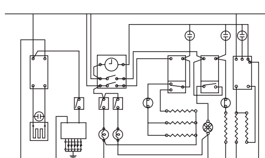
FR BE **Français**

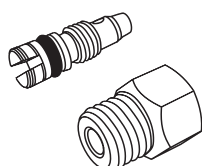
IT **Italiano**

NL BE **Nederlands**

NO **Norsk**

PT **Português**





Tekniske data
Technische Daten
Technical Data
Datos técnicos
Fiche technique
Scheda Tecnica
Technische gegevens
Tekniske data
Dados técnicos

Dansk

Sikkerhed

Du har brug for ren frisk luft – og det har komfuret også. Flammerne fra blussene producerer gasser, varme og fugtighed. Sørg for, at køkkenet har god ventilation: Hold naturlige ventilationshuller åbne, eller montér en elektrisk emhætte med afledning til det fri. Hvis du har flere kogeapparater tændt eller bruger komfuret i længere tid, skal du åbne et vindue eller tænde for en mekanisk udsugning. Se Monteringsvejledning for mere information. Vi anbefaler, at du læser afsnittet 'Generelle sikkerhedsanvisninger' (især hvis du aldrig har brugt et komfur med både gas og el), hvor vi beskriver nogle basale retningslinier for sikker brug af komfurer med både gas og el.

Gas og el tændt

Se efter, at der er tændt for gassen, at komfuret er tilsluttet netspændingen, og at der er tændt for strømmen. Komfuret har brug for elektricitet.

Usædvanlig lugt

Første gang du bruger komfuret, kan det afgive lidt lugt. Dette stopper som regel, når du har brugt komfuret lidt.

Kogefeltet

Tegningen ved siden af hver kontrolknap angiver hvilket blus knappen regulerer. Komfuret har et gnisttændingssystem, der fungerer, når knappen trykkes ind. Hvert enkelt blus har ligeledes en særlig sikkerhedsmekanisme, der standser gastilførslen, hvis flammen går ud.

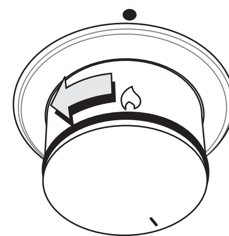
Skub ind, og drej en knap hen til symbolet med den fulde flamme.



Hold knappen trykket ind i nogle sekunder, så gassen slipper igennem til blusset. Tændingen gnistrer så, og antænder gassen.

Hvis kogeapparaterne slukkes, når du slipper kontrolknappen, har sikkerhedsanordningen ikke registreret, at der er en flamme. Drej kontrolknappen til slukket indstilling, og vent et minut, prøv så igen, og hold knappen trykket ind lidt længere.

Justér flammehøjden efter ønske ved at dreje knappen. Symbolet med omrids af en flamme angiver den laveste indstilling.



Se efter, at der er flammer under gryden. Hvis du bruger et låg, vil det hjælpe indholdet til at koge hurtigere.

Gryder og kedler med konkave bunde eller nedadvendte bundkanter må ikke bruges.

Særligt udstyr til småkogning som f.eks. asbest- eller netmåtter kan IKKE anbefales. De reducerer blussets effektivitet og kan beskadige grydeopsatserne.

Undgå at bruge ustabile gryder eller gryder der har mistet facon, da de nemt kan vælte. Undgå også at bruge gryder med en meget lille bunddiameter. Det anbefales ikke at bruge gryder, der er mindre end 12 cm i diameter. Du kan bruge gryder op til en diameter på 25 cm – store gryder skal stå med god afstand til hinanden.

De 3-rings wok-blus er konstrueret til at give jævn varme over et stort område. De er ideelle til store gryder og fedtfattig stegning. Til opvarmning af mindre gryder er de små blus mere effektive.

Bemærk:
Brug af aluminiumsgryder kan give metalmærker på grydeopsatserne. Dette påvirker ikke emaljens holdbarhed og kan renses af med et passende metalpoleremiddel.

Stegepladen

Stegepladen passer på den midterste venstre grydeopsats, fra for til bag. Den er beregnet til, at du kan tilberede maden direkte på den.

Du må ikke stille gryder af nogen art på den. Stegepladens overflade er slip-let og køkkenredskaber af metal (f.eks. spatler) vil beskadige overfladen. Brug køkkengrej af varmebestandigt plast eller træ.

Den må ikke lægges på tværs – den vil ikke sidde ordentligt og således være ustabil.

Den må ikke stilles på wok-blusset - den er ikke konstrueret til wok-blussets opsats,

Placér stegepladen over blusset, så den hviler på opsatsen.

Check, at den står sikkert.

Stegepladen kan smøres let med madolie før brug. Tænd blussene. Justér flammehøjden efter behov.

Opvarm stegepladen i højst 5 minutter, før du lægger maden på. Hvis du venter længere kan det beskadige pladen. Kontrolknapperne kan drejes til en lavere indstilling ved ganske enkelt at dreje kontrolknapperne hen mod den lavere indstilling, der er markeret med omridset af en flamme.

Sørg for, at der altid er plads omkring stegepladen, så gasserne kan slippe væk. Du må **aldrig** lægge to stegeplader ved siden af hinanden.

Når du er færdig med at tilberede maden, skal stegepladen køle af, før du renser den.

Specialopsats til wok

Wok-specialopsatsen er konstrueret til at passe til en Typhoon™ Professional 35 cm wok (stykkode 13840S). Denne kan fås hos alle førende forhandlere.

Hvis du burger en anden wok, skal du sikre dig, at den passer i specialopsatsen. Wok-gryder kan variere en del i størrelse og facon. Det er vigtigt, at wokken står sikkert på opsatsen - men hvis wokken er for lille, vil specialopsatsen ikke understøtte den på den rette måde.

Specialopsatsen må kun bruges på wok-blusset med de tre ringe.

Når du sætter specialopsatsen på, skal du kontrollere, at wokken står rigtigt på de forreste og bageste ben, og at opsatsen står rigtigt på grydeopsatsen.

Kontrollér, at specialopsatsen er stabil, og at wokken står lige i ringen.

Specialopsatsen bliver meget varm under brug – giv den god tid til at køle af, før du løfter den af.

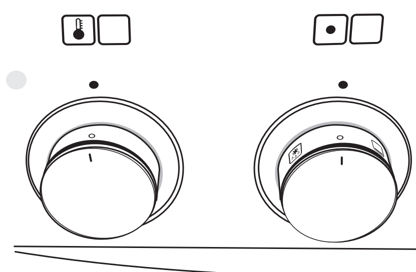
Ovnene

Komfuret bliver varmt i brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne inde i ovnen.

Uret skal vise tidspunktet på dagen, før ovnene kan fungere. Se afsnittet, Uret, for en beskrivelse af, hvordan du indstiller tidsforsinkelsen.

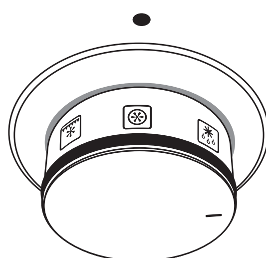
Den venstre ovn

Den venstre ovn har flere funktioner. Foruden ovnblæseren og blæserelementet er den monteret med to ekstra varmelegemer, det ene er synligt øverst i ovnen og det andet sidder under bunden af ovnen. Pas på ikke at berøre det øverste varmelegeme og deflektoren, når du stiller noget ind i eller tager noget ud af ovnen. Se afsnittet ‘Flerfunktionsovnens funktioner’ for flere oplysninger om denne ovn.



Flerfunktionsovnen har to kontrolknapper, en funktionsknap og en temperaturindstillingsknap.

Drej funktionsknappen hen på en funktion. Dette er indstillingen for ovnen med blæser.



Drej ovnens temperaturknap til den temperatur, du ønsker.

Ovnlampen lyser, indtil ovnen har nået den valgte temperatur. Den vil så tændes og slukkes under tilberedningen.

Den højre ovn

Blæseren i den højre ovn cirkulerer varm luft kontinuerligt, hvilket betyder hurtigere og mere jævn tilberedning.

De anbefalede temperaturer for en ovn med blæser er som regel lavere end for en ovn uden blæser.

Knappen for den højre ovn sidder i den højre ende af kontrolpanelet.

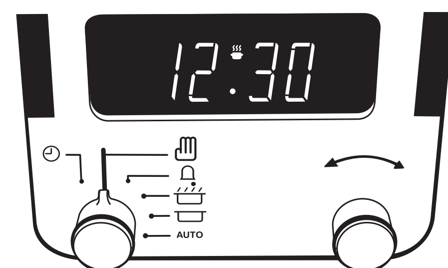
Drej ovnens temperaturknap til den temperatur, du ønsker.

Ovnlampen lyser, indtil ovnen har nået den valgte temperatur. Den vil så tændes og slukkes under tilberedningen.

Uret

Du kan bruge uret til at tænde og slukke for ovnene. Uret skal vise tidspunktet på dagen, før ovnene kan fungere.

Indstilling af klokkeslæt

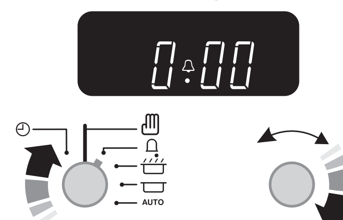


A Tidsvælger *B Justeringsknap*

Når uret tilsluttes første gang, blinker displayet (0.00) og ( ) skiftevis.

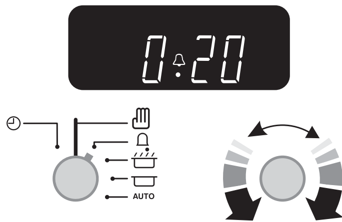
Du kan indstille uret til at aflæse det aktuelle klokkeslæt ved at dreje tidsvælgeren hen på ursymbolet (🕘) og holde den der, samtidig med at du drejer justeringsknappen til venstre eller til højre, indtil uret viser det aktuelle klokkeslæt. Husk at dette er et 24 times ur. Slip tidsvælgeren, og den vil springe tilbage til den lodrette, manuelle ovnindstilling.

Tidsindstilling for noget, der er i ovnen (minutindstilling)



Dansk

Drej tidsvælgeren til højre til ( ) minuttællerindstilling – Den skal klikke på plads. Brug justeringsknappen til at indstille det antal minutter, du ønsker, som vist nedenfor.



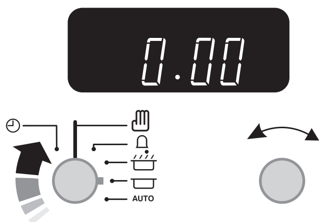
Du kan dreje knappen tilbage til ( ) manuel indstilling for at holde øje med klokkeslættet eller lade den stå i ( ) minuttællerindstilling, mens tiden tælles ned.

Standsning af bipperen

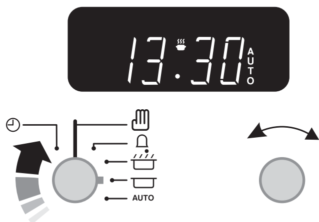
Drej justeringsknappen mod urets retning.

Automatisk standsning

Brug denne, når du har startet ovnen manuelt.



Drej tidsvælgeren til ( ) indstilling. Brug justeringsknappen til at indstille det antal minutter, du ønsker, som vist nedenfor.



'Stoptidspunktet' vises. Displayet viser derpå AUTO. Drej tidsvælgeren til 'AUTO' indstilling. Når retten er færdig lyder bipperen. Drej tidsvælgeren til lodret ( ) for at vende tilbage til manuel stegning/bagning.

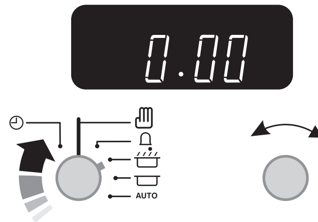
Automatisk start og stop af ovnen

Før du stiller uret, skal du klart have udtænkt to numre.

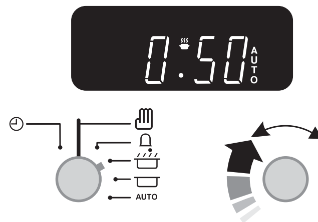
Stege-/bagetid, der er den periode, du ønsker ovnen skal stege/bage.

Ophørstid, der er det tidspunkt, du ønsker ovnen skal holde op med at stege/bage.

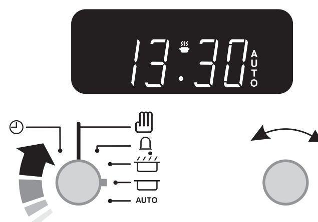
Du kan ikke indstille starttiden direkte – den indstilles automatisk, når du indstiller stege/bageperioden og ophørstiden.



Drej tidsvælgeren til ( ) indstilling. Brug justeringsknappen til at indstille det antal minutter du ønsker, som vist nedenfor.



Drej tidsvælgeren til ( ) indstilling. Displayet viser det aktuelle klokkeslæt plus det antal minutter du netop har indstillet. Brug justeringsknappen til at indstille 'stoptidspunktet' du ønsker, som vist nedenfor.



'Stoptidspunktet' vises. Displayet viser derpå AUTO. Indstil ovnen/ ovnene til den ønskede temperatur (husk også at indstille funktionen, hvis du bruger flerfunktionsovnen). Drej tidsvælgeren til 'AUTO' indstilling.

Når retten er færdig lyder bipperen.

Drej tidsvælgeren til lodret ( ) for at vende tilbage til manuel stegning/ bagning.

Hvis du ikke er hjemme, skal du ikke være bekymret mht. bipperen, den standser efter et stykke tid. Når du kommer hjem, skal du dreje tidsvælgeren til lodret ( ) position for at vende tilbage til manuel stegning/bagning.

AUTO vises, og du ønsker at nulstille til manuel stegning/bagning.

Du kan annullere alle automatiske indstillinger ved at dreje tidsvælgeren til det lodrette symbol for manuel ( ).

Brug af tidsvælgeren

Tidsvælgeren kan bruges til at tænde eller slukke en eller begge ovne automatisk. Begyndelses- og ophørstidspunktet skal være det samme for begge ovne, men der kan indstilles forskellige temperaturer.

Hvis du ønsker at tænde for en af ovnene på samme tidspunkt, som tidsvælgeren er indstillet til automatisk stegning/bagning, skal du vente, indtil tidsvælgeren har tændt for ovnen/ovnene. Derefter kan du justere en af ovnene manuelt på almindelig vis.

Du kan indstille ovnen til at tænde når som helst i den efterfølgende 24 timers periode.

Hvis du ønsker at lave mere end én ret, skal du prøve at vælge retter, der behøver omtrent lige lang tid i ovnen. Retter kan dog 'forsinkes' lidt ved at bruge små stege-/bagefade og dække dem med aluminiumsfolie, eller 'fremskyndes' lidt ved at tilberede mindre mængder eller placere dem i større fade.

Særligt letfordærvelige fødevarer som f.eks. svinekød eller fisk bør undgås, hvis der er brug for en lang forsinkelsesperiode – især i varmt vejr.

Du må ikke stille varmt mad ind i ovnen.

Du må ikke bruge en ovn, der allerede er varm.

Du må ikke bruge en ovn, hvis ovnen ved siden af er varm.

Undgå at bruge vin eller øl, hvis der er en forsinkelse, da der kan ske fermentering.

Fløde skal først tilsættes lige før servering for at undgå, at den skiller ad.

Friske grønsager, der kan blive misfarvet ved en forsinkelse, skal smøres ind i smeltet fedt eller lægges i en opløsning af vand og citronsaft.

Frugttærter, cremetærter eller lignende våde blandinger oven på ubagt dej bliver kun tilfredsstillende, hvis forsinkelsen er kort. Retter, der indeholder rester af kød eller fjerkræ, bør ikke steges automatisk, hvis der er en forsinkelsesperiode.

Hele fjerkræ skal være helt optøet, før de lægges i ovnen.

Kontrollér, at kød og fjerkræ er gennemstegt før det serveres.

Begge ovne

Før du bruger ovnene første gang, skal du opvarme dem til 200°C i 30 minutter for at komme af med lugte fra fremstillingsprocessen.

Husk på, at alle komfurer er forskellige – temperaturerne i dine nye ovne kan variere fra dem i din gamle ovn.

Bageristene skal altid skubbes helt op mod ovnens bagvæg.

Bageplader, bradepander osv. skal placeres plant og midt på ovnens bageriste. Hold alle plader og pander på afstand af ovnens sider, da du ellers kan risikere at maden bliver for brun.

Hvis du ønsker en jævn bruning skal du bruge en bageplade, der maks. er 330mm gange 290mm.

Når der tilberedes fødevarer med et stort vandindhold, kan der opstå damp, som vælder ud når døren åbnes. Stå tilbage, når du åbner ovndøren, og lad dampen slippe væk.

Mens ovnen er tændt, må du ikke lade ovndøren stå åben længere end nødvendigt, da knapperne kan blive meget varme.

- *Du skal altid stille fade på samme rist med en fingerbredde afstand mellem dem. Dette giver varmen mulighed for at cirkulere frit omkring dem.*
- *Cook & Clean ovnbeklædninger (se Rengøring af komfuret) er mere effektive til at undgå fedtsprøjt. Tildæk kød under stegning.*
- Du kan reducere mængden af fedtsprøjt ved at lægge grønsager i den varme fedt omkring en steg. Tør dem omhyggeligt eller smør dem let med madolie.
- Hvis du ønsker at brune bunden i en tærteret, skal du forvarme bagepladen i 15 minutter, før du stiller fadet midt på pladen.
- *Hvis retterne kan koge over under tilberedning, skal de stilles på en bageplade.*

Flerfunktionsovnens funktioner

Flerfunktionsovnen har mange forskellige funktioner. Vi anbefaler, at du holder godt øje med maden, indtil du er blevet bekendt med hver enkelt funktion. Husk på – ikke alle funktioner egner sig til alle slags fødevarer.



Optøning

Denne funktion indstiller blæseren til kun at cirkulere kold luft. Der tilføres ingen varme. Det betyder at små portioner som f.eks. desserter, flødekager og kød-, fisk og fjerkræstykker kan tøs op.

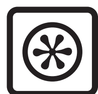
Denne form for optøning er særlig hurtig og beskytter maden mod fluer. Kød-, fisk- og fjerkræstykker bør placeres på en rist over en bakke, der kan opfange evt. dryp. Husk at vaske risten og bakken efter optøning.

Luk ovndøren under optøning.

Store frosne madvarer som f.eks. hele kyllinger og stege bør ikke optøs på denne måde. Vi anbefaler, at dette udføres i et køleskab.

Optøning bør ikke foretages i en varm ovn, eller når en tilstødende ovn er i brug eller stadig er varm.

Kontrollér, at mejeriprodukter, kød og fjerkræ er fuldstændig optøet før tilberedning.



Ovn med blæser

Denne funktion regulerer blæseren og varmelegemet omkring det. Der producers en jævn varme i hele ovnen, der gør det muligt at tilberede store mængder hurtigt.

Brug af blæser er særligt egnet til tilberedning på flere rister på samme tid og er en god ’generel’ funktion. Det kan blive nødvendigt at reducere temperaturen med ca. 10°C for opskrifter, der tidligere blev tilberedt i en konventionel ovn.

Hvis du ønsker at forvarme ovnen, skal du vente til lampen er slukket, før du stiller maden ind.



Grilning med blæser

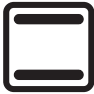
Denne funktion tænder for blæseren, mens det øverste legeme er tændt. Det giver en mere jævn, mindre kraftig varme end en konventionel grill. Du opnår det bedste resultat ved at stille maden, der skal grilles, på en rist over en bradepande, som skal være mindre end en konventionel grillbakke. Dette giver mulighed for bedre cirkulation. Tykke stykker kød eller fisk er ideelt til grilning på denne måde, da den cirkulerede luft gør varmen fra grillen mindre kraftig. Ovndøren bør holdes lukket, mens grilning er i gang, og således spare energi. Du vil også opdage, at du bliver nødt til at holde øje med og vende maden mindre ofte end ved normal grilning. Forvarm denne funktion før du stiller maden ind.



Ovn med blæser

Denne funktion regulerer blæseren, der cirkulerer luft varmet op af legemerne øverst og nederst i ovnen. Kombinationen af almindelig tilberedning (varme foroven og forneden) og brug af blæser gør denne funktion ideel til tilberedning af store stykker, der skal gennemsteges, som f.eks. en stor kødsteg. Det er ligeledes muligt at bage på to riste samtidig, selv om det bliver nødvendigt at ombytte fadene midtvejs, da varmen foroven er stærkere end forneden, når denne funktion anvendes.

Dette er en hurtig intensiv form for tilberedning. Hold øje med maden i ovnen, indtil du er blevet vant til denne funktion.



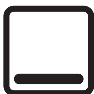
Konventionel ovn

(varme foroven og forneden)
Denne funktion kombinerer varmen fra de øverste og nederste varmelegemer. Den er særlig egnet til stegning samt bagning af wienerbrød, kager og småkager Mad der tilberedes på den øverste hylde bliver brun og knasende hurtigere end på den nederste hylde, fordi varmen er stærkere øverst i ovnen i modsætning til nederst i ovnen, ligesom ved funktionen ‘Ovn med blæser’. Hvis maden der tilberedes på de to hylder er af samme type, skal de ombyttes midtvejs for at opnå en jævn tilberedning. Dette betyder, at retter, der kræver forskellige temperaturer kan tilberedes samtidig, da du kan udnytte den mindre varme zone i den nedre halvdel af ovnen så vel som den varmere zone i den øvre del af ovnen.



Bruningslegeme

Denne funktion burger kun legemet øverst i ovnen. Det er en nyttig funktion til bruning eller færdiggøring af en pastaret, grønsager i sovs og lasagne, hvor det der skal brunes allerede er varmt, før du skifter over til blot det øverste varmelegeme.



Bundvarme

Denne funktion bruger kun bundlegemet. Den vil gøre din pizza eller quichebund sprød eller gøre tærtebunden færdig på en af de lavere riste. Det er ligeledes en blidere varme, der er god til langsom tilberedning af retter i ildfaste fade i midten af ovnen eller til opvarmning af tallerkner.

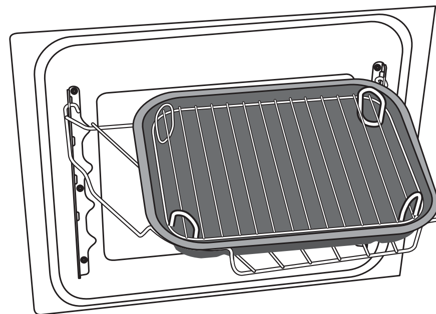
Brunings- og bundvarmefunktionerne er nyttige ekstrafunktioner på din ovn, der giver dig fleksibilitet, når du skal lægge sidste hånd på retten. Når du har brugt dem nogle gange, finder du snart ud af, hvordan du kan kombinere dem til at udbygge dine kogekunster.

Handygrillen

Handygrillen kan maksimalt bære 5,5 kg. Den bør kun bruges med den medfølgende bradepande, der er konstrueret til at passe til risten. Alle andre pander osv. kan vise sig at være ustabile.

Handygrillen er beregnet til at sidde på ovndøren. Det er nemt at holde øje med maden på den, fordi den er direkte tilgængelig, når døren åbnes. Den kan monteres i flere højder. Det kan blive nødvendigt at fjerne eller flytte bageristene afhængig af, hvilken højde den er monteret i.

Sådan bruges handygrillen



Grilning med blæser

Grilning med blæser skal gøres med ovndøren lukket.

Ristene på indersiden af flerfunktionsovndøren (venstre ovn) gør det muligt at placere handygrillen i en af fire forskellige højder.

Hvis du bruger Handygrillen til grilning med blæser, kan du passe maden uden at behøve at løfte grillbakken ud af ovnen.

Det er vigtigt at huske at rengøre grillbakken efter hver eneste grilning, da akkumulering af fedt vil være farligt og uhygiejnisk.

Pas på, når du åbner og lukker ovndøren, mens Handygrillen sidder på.

Placeringen af Handygrillen på ovndørens beslag vil afhænge af, hvor meget maden, der skal grilles, fylder i højden.

Forvarm ovnen på funktionen, grilning med blæser, med ovndøren lukket i 5-10 minutter før brug.

Beslut dig altid før forvarmningsperioden for, hvilket trin du vil placere grillen på, da stativet til handygrillen og bakken blive meget varm.

Det andet trin fra toppen er det bedste til normal grilning. Det øverste trin bør kun bruges til ristet brød eller meget hurtig tilberedning af mad som f.eks. en minutbøf.

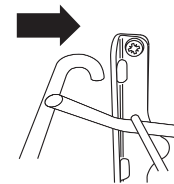
Anden brug

Handygrillen og panden kan også bruges til stegning.

Tag risten op ad panden, og placér stativet i en højde, der svarer til midten af ovnen. Brug indstillingen for blæserovn eller konventionel ovn, og følg tidsretningslinierne i tilberedelsesoversigten for stegning. Brug kun den medfølgende pande i stativet til Handygrillen, alle andre pander kan være ustabile.

Påsætning af Handygrillen

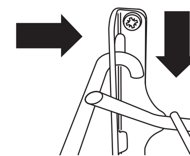
Før enderne af stativet til Handygrillen på linie med et sæt huller i monteringsbeslaget på ovndøren.

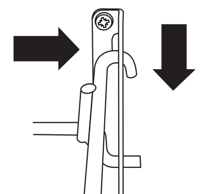




venstre side *højre side*

Før enderne ind i begge sider på samme tid.





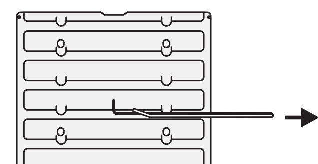
venstre side *højre side*

Hægt stativet fast på siderne.

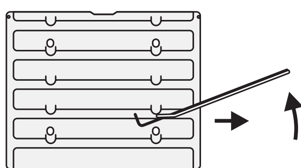
Ovnristene

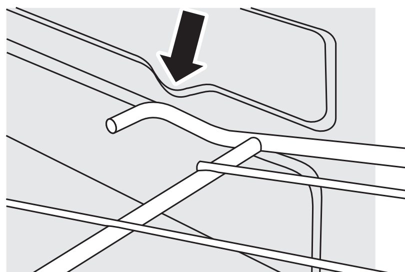
Bageristene kan nemt tages ud og sættes i.

Træk risten fremad, indtil bagenden af risten standses af stopbumpene i ovnens sider.



Løft i risten foran, så det bageste af risten passerer under stoppet, og træk så risten fremad.





Sæt risten i igen ved at føre den ind i en rille i ovnsiderne, og skubbe risten helt tilbage, indtil enderne rammer stoppet. Løft op foran i risten, så bagenden af risten går fri af stoppene, sænk så risten til den er plan og skub op mod bagvæggen af ovnen.

Damp
Når ovnene tilbereder mad med et stort vandindhold (f.eks. pommes frites) kan du muligvis se damp ved risten bagerst på kogefeltet. Dette er ganske normalt.

Ovnlys
Ovnlyset tændes, så snart der tændes for termostaten.

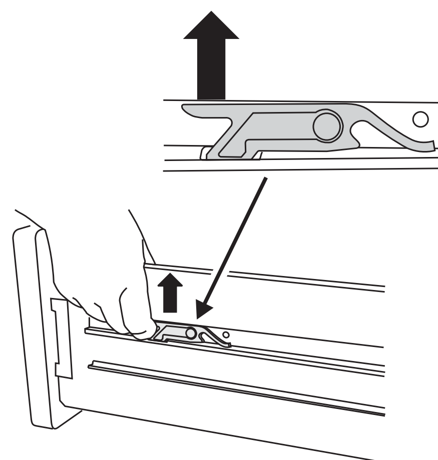
Hvis en af ovnlysene svigter, **skal du slukke for strømmen**, før du skifter pære. Se afsnittet 'Problemløsning' for en beskrivelse af, hvordan man skifter en pære i ovnen.

Opbevaring
Den nederste skuffe har en støbt plastbakke i bunden til wok-ringen og stegepladen. **Du må aldrig stille varme ting på bakken, da den vil blive beskadiget.** Mærk efter, at ringen eller pladen er kølet af før opbevaring. Stegepladens overflade er slip-let, så pas på ikke at beskadige overfladen ved at stille gryder og andet oven på den. Bakken kan tages ud og rengøres.

Skuffen kan blive meget varm, så du må ikke lægge noget i den, der kan smelte eller gå i brand.

Skuffen kan tages helt ud og rengøres osv.

Skuffen tages ud ved at trække den fremad.
Løft op i enden af plastklemmerne (en på hver side) for at udløse klinken, der holder skuffen fast på løberillerne, og træk på samme tid skuffen fremad og væk fra løberillerne.



Af sikkerhedshensyn skubbes skuffens løberiller tilbage og ad vejen.

Genindsætning af skuffen
Sæt skuffen tilbage på løberillerne og hold den helt lige, mens du skubber den ind og helt tilbage. Klemmerne vil så klikke på plads og holde skuffen fast på løberillerne.

Rengøring af komfuret
Før grundig rengøring skal der afbrydes for strømmen. Husk at tænde for strømmen, og nulstille uret, før du bruger komfuret.

Du må aldrig bruge opløsningsmidler, vaskesoda, ætsende rengøringsmidler, biologiske pulvere, blegemiddel, chlorinbaserede blegemidler, grove skuremidler eller salt. Pas på ikke at blande forskellige rengøringsmidler – de kan reagere sammen og udgøre en sundhedsfare.

Alle komfurets dele kan rengøres med varmt sæbevand – **men pas på, at der ikke siver overskydende vand ind i selve komfuret**.

Kogefeltets blus
Brænderhovederne og -hætterne kan fjernes og rengøres. Sørg for, at de er helt tørre, før du lægger dem på igen.

Stegepladen
Stegepladen skal altid rengøres efter brug. Lad den køle helt af før den fjernes fra blusset. Læg stegepladen i varmt sæbevand. Brug en blød klud eller en opvaskebørste af nylon til hårdnakkede rester.

DU MÅ ALDRIG BRUGE ÆTSENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKUREMIDLER, DA DISSE VIL BESKADIGE OVERFLADEN.

Handygrill
Pladen og risten skal vaskes i varmt sæbevand. Når du har grillet kød eller andre fødevarer, der snavser, skal de lægges i blød i nogle minutter i vasken straks efter brug. Hårdnakkede rester kan fjernes fra risten ved brug af en nylonbørste.

Kontrolpanel og ovndøre
Undgå at bruge skuremidler inklusive skuremidler på flader af matte rustfrit stål. Det bedste resultat opnås med flydende vaskemiddel

Kontrolpanelet og kontrolknapperne bør kun rengøres med en blød klud vredet ud i rent sæbevand – men pas på, at overskydende vand ikke siver ind i komfuret. Aftør med en ren fugtig klud, og tør derpå over med en tør klud. Ovndørene bør kun rengøres med en blød klud vredet ud i rent varmt sæbevand.

Ovne
Ovnene har aftagelige paneler, der er beklædt med en særlig emalje, der er delvist selvrensende.

Dette forhindrer ikke alle ridser i beklædningen, men hjælper til at reducere behovet for rengøring med håndkraft.

Cook & Clean-panelerne fungerer bedre over 200°C. Hvis du mest bruger ovnen ved temperaturer under 200°C, skal du fra tid til anden tage panelerne af og aftørre dem med en fnugfri klud og varmt sæbevand. Panelerne skal så tørres efter og sættes i ovnen, som opvarmes til 200°C i ca. en time. Dette vil sikre, at Cook & Clean-panelerne fungerer effektivt.

Du må ikke bruge ståluld (eller andre materialer, der kan ridse overfladen). Du må ikke bruge ovnrensblokke.

Dansk

Aftagning af ovnbeklædninger

Nogle af beklædningspanelerne kan tages af, så de kan rengøres, og du kan gøre rent bag dem. Tag bageristene ud først.

Den højre ovn med blæser har et aftageligt ovntag. Før toppanelet fremad, og tag det af.

Sidepanelerne i begge ovne kan tages af.

Hver af ovnsiderne er fastgjort med fire befæstelsesskruer. Du behøver ikke tage skruerne ud for at tage ovnbeklædningerne af. Løft hvert af sidepanelerne opad, indtil de glider af skruerne. Træk dem så fremad.

Når først beklædningerne er taget af, kan ovnens emaljerede inderside rengøres.

Når du sætter beklædningerne på igen, skal du begynde med sidebeklædningerne.

Sørg for, at du sætter toppanelet ind med rillen foran.

Problemløsning

Der kommer damp ud af ovnen

Når ovnene tilbereder mad med et stort vandindhold (f.eks. pommes frites) kan du muligvis se damp ved grillen bagest. Pas på, når du åbner ovndøren, da der kan slippe damp ud, når den åbnes. Stå tilbage, og lad dampen slippe væk.

Ovnens blæser støjer

Blæserens tone kan ændre sig, når ovnen bliver varm – dette er helt normalt.

Knapperne bliver varme, når jeg bruger ovnen eller grillen, kan jeg undgå dette?

Ja, dette skyldes at varmen fra ovnen eller grillen stiger opad og varmer dem op. Lad være med at lade ovndøren stå åben.

Hvis der er et problem med monteringen, og jeg ikke får den oprindelige montør til at udbedre det, hvem skal så betale?

Det skal du. Serviceorganisationer opkræver et gebyr for udkald, hvis de retter det arbejde den oprindelige montør udførte. Det er i din egen interesse at finde den oprindelige montør.

Strømstyrede jordlækageafbrydere

Hvis komfurinstallationen er beskyttet af en reststrømsanordning med 30 milliampere følsomhed, kan den kombinerede brug af komfuret og andre hvidevarer sommetider resultere i irriterende afbrydelser. I så tilfælde kan det blive nødvendigt at beskytte komfuret ved at montere en 100 mA anordning. Dette arbejde bør udføres af en kvalificeret elektriker.

Maden steges/bages for langsomt, for hurtigt eller brænder på.

Tilberedningstiden kan variere fra den ovn du havde før. Alt efter smag kan det blive nødvendigt at temperaturen ændres for at få netop det resultat, du ønsker. Prøv at indstille temperaturen højere.

Ovnen bager/steger ikke jævnt.

Du må ikke bruge en pande eller et fad, der er større end 330mm x 290mm.

Hvis du tilbereder et stort emne, skal du være forberedt på at skulle vende det under tilberedning.

Hvis der bruges to riste, skal du kontrollere, at der er plads til at varmen kan cirkulere. Når du sætter en bageplade ind i ovnen, skal du placere den midt på risten.

Se efter, at dørens tætning ikke er beskadiget, og at dørens pal sidder sådan, at døren holdes tæt op mod tætningen.

Et fad med vand skal have samme dybde over det hele, når det placeres på risten. (Hvis f.eks. det er dybere bagerst, skal komfuret hæves bagpå eller sænkes foran). Hvis komfuret ikke står lige og i vater, skal du bede leverandøren justere det for dig.

Ovnen tændes ikke, når du tænder manuelt for den

Har du husket at indstille en funktion (hvis du bruger flerfunktionsovnen)?

Er der tændt for strømmen? Lyser uret?

Hvis ikke, kan der være noget galt med strømtilførslen. Er der tændt for strømmen ved afbryderen?

Hvis dette ikke løser problemet, skal du kontakte en servicetekniker.

Ovnen tændes ikke, når den er indstillet til automatisk

Tidsvælgeren er indstillet korrekt, men står ovnknappen på OFF ved en fejltagelse?

Har du husket at indstille en funktion (hvis du bruger flerfunktionsovnen)?

Ovntemperaturen bliver varmere efterhånden som komfuret bliver ældre

Hvis det ikke hjælper at dreje temperaturknappen til lavere varme, eller det kun hjælper en kort tid, skal termostaten skiftes ud. Den skal monteres af en servicetekniker.

Ovnlyset virker ikke

Pæren er sandsynligvis sprunget. Du kan købe en ny pære (som ikke er dækket af garantien) i en god elkøbsforretning. Bed om en Edison 15W 240 volt lampe TIL OVNE. Det skal være en specialpære, der kan modstå varme op til 300 °C.

Åbn ovndøren, og tag Handygrillen af (hvis den er sat på) og bageristene ud.

Sluk for strømmen.

Skru pæredækslet af ved at dreje mod urets retning. Skru den gamle pære ud. Skru den nye pære i, skru pæredækslet på igen. Tænd for elektriciteten, og check om pæren lyser nu.

Kogefelttænding eller kogefeltets blus er defekte

Er der tændt for strømmen? Lyser uret? Hvis ikke, kan der være noget galt med strømtilførslen.

Er tændingselektroden eller brændernes huller blokeret af snavs?

Sidder brænderhætterne korrekt?

Kogefeltets blus tændes ikke

Hvis en eller alle kogefeltets blus ikke tændes, skal du se efter, at alle delene er blevet sat korrekt på plads, efter at du har tørret dem af eller har fjernet dem for rengøring.

Check, at der ikke er problemer med gastilførslen. Du kan gøre dette ved at kontrollere, at andre gasapparater du evt. har stadig fungerer.

Kommer der gnister ved blussene, når du trykker på kogefeltets kontrolknappen? Hvis ikke, skal du se efter, om der er tændt for elektriciteten – lyser uret?

Generelle sikkerhedsanvisninger

Dette komfur skal monteres af en autoriseret montør som angivet i monteringsvejledningen. Monteringen skal opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elselskab.

Hvis du kan lugte gas

Du må ikke tænde eller slukke for elkontakterne.

Du må ikke ryge

Du må ikke bruge åben ild

Sluk for gassen ved måleren eller cylinderen.

Du skal åbne døre og vinduer for at komme af med gassen.

Ring til gasforsyningsselskabet.

Dette komfur er alene beregnet til tilberedning af mad i hjemmet. Hvis det bruges til noget andet formål, kan det gøre garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Brugen af gasapparater danner varme og fugt i rummet, det er monteret i. Sørg for, at køkkenet har god ventilation: Hold naturlige ventilationshuller åbne, eller montér en mekanisk ventilationsanordning (emhætte).

Lang tids intensiv brug af komfuret kan kræve ekstra udluftning som f.eks. åbning af et vindue eller mere effektiv udluftning, som f.eks. at skrue op for mekanisk udsugning, hvis en sådan er monteret.

Komfuret skal efterses og repareres af en kvalificeret servicetekniker og kun godkendte reservedele bruges. Bed montøren vise dig, hvor komfurets kontrolknap sidder. Sæt et mærke ved den for senere brug. Lad altid komfuret køle af, og sluk så for gassen og strømmen, før du rengør eller vedligeholder komfuret, med mindre denne vejledning siger noget andet.

Alle komfurets dele bliver varme ved brug og bliver ved med at være varme en tid efter, at du er holdt op med at lave mad.

Pas på, når du berører komfuret. Du kan reducere risikoen for forbrændinger ved altid at se efter, om knapperne er slukket (OFF), og om komfuret er kølet af, før du begynder at gøre det rent.

Brug tørre ovnhandsker, hvor nødvendigt – hvis du bruger fugtige handsker, kan det give dampforbrændinger, når du berører en varm flade. Du må aldrig betjene komfuret med våde hænder.

Du må ikke bruge et håndklæde eller en anden omfangsrig klud i stedet for ovnhandsker. De kan gå i brand, hvis de kommer i berøring med en varm flade.

Vær forsigtig, når du rengør komfuret. Hvis du bruger en våd svamp eller klud til at aftørre spild på en varm flade, skal du passe på ikke at få dampforbrændinger. Nogle rensemidler kan udvikle giftige dampe, hvis de bruges på en varm flade.

Du må ikke bruge ustabile gryder eller placere håndtagene væk fra kanten af kogefeltet.

Babier og småbørn bør ikke få lov at komme i nærheden af komfuret på noget tidspunkt. De må aldrig sidde eller stå på nogen del af komfuret. Lær dem ikke at lege med kontrolknapperne eller nogen anden del at komfuret.

Du må aldrig opbevare noget der er interessant for børn i et skab over komfuret – hvis børn kravler op på komfuret for at nå disse ting, kan de komme alvorligt til skade.

Rengør kun de dele, der angives i denne vejledning.

Af hensyn til hygiejnen og sikkerheden skal komfuret holdes rent hele tiden, da akkumuleret fedt og andre fødevarerester kan resultere i en brand.

Hold altid brændbare tapeter eller gardiner osv. på sikker afstand af komfuret.

Du må ikke sprøjte med aerosoler i nærheden af komfuret, mens det er tændt.

Du må ikke bruge brændbare materialer eller brændbare væsker i nærheden af komfuret.

Du må ikke bruge vand til at slukke brændende fedt. Du må aldrig løfte en gryde der brænder. Sluk for kontrolknappen. Kvæl en brændende gryde på kogefeltet ved at dække den helt med et tætsiddende låg eller en bageplade. Hvis du har en universalildslukker med kemiske tørstoffer eller skum, kan du bruge den.

Lad aldrig blusset være uden opsyn, når det står på en høj indstilling. Gryder, der koger over, kan udvikle røg, og spildt fedt kan gå i brand.

Du må aldrig have løsthængende tøj på, når du arbejder ved komfuret. Vær forsigtig, når du rækker op efter ting, der står i skabe over kogefeltet. Brændbare materialer kan gå i brand, hvis de kommer i berøring med en varm flade, og kan give stærke forbrændinger.

Vær ekstra forsigtig, når du opvarmer fedtstoffer eller olier, da de antændes, hvis de bliver for varme.

Brug et frituretermometer, hvor muligt for at undgå at opvarme fedtet til over røgpunktet.

Du må aldrig lade en gryde med fedt til pommes frites være uden opsyn. Du skal altid varme fedt langsomt op. Frituregryder bør kun være en tredjedel fuld af fedt. Hvis du kommer for meget fedt i, kan det spilde over siderne, når du lægger maden i. Hvis du bruger en kombination af olier og fedt til stegning, skal du blande dem før de opvarmes, eller når fedtet smelter.

Fødevarer, der skat steges, skal være så tørre som muligt. Frost på frosne fødevarer eller fugten i friske fødevarer kan få varmt fedt til at boble op og ud over siderne af gryden. Hold øje med spild eller overopvarmning af fødevarer, når du steger ved høje eller middelhøje temperaturer. Prøv aldrig at flytte en gryde med varmt fedt, især ikke en frituregryde. Vent il fedtet er kølet af.

Du må ikke bruge toppen af afluftningen (rillen langs bagenden af komfuret) til opvarmning af plader, tallerkner, tørring af viskestykker eller smeltning af smør.

Når du bruger et elektrisk apparat i nærheden af kogefeltet, skal du sørge for, at ledningen til apparatet ikke kommer i berøring med kogefeltet.

Pas på, at der ikke siver vand ind i komfuret.

Kun visse typer glas, glaskeramik, lervarer og andre glaserede fade er egnet til tilberedning af mad på kogefeltet. Andre kan nemt sprænge som følge af den pludselige temperaturændring.

Du må ikke lade nogen kravle, stå eller hænge på nogen del af komfuret.

Du må ikke bruge aluminiumfolie til at dække riste, beklædninger eller toppen af ovnen.

Sørg for, at køkkenet er godt udluftet hele tiden. Brug udsugning eller emhætter, hvis de er monteret.

Du må aldrig opvarme uåbnede dåser. Trykdannelse kan få dåsen til at eksplodere og lemlæste omkringstående.

Komfuret er kun beregnet til at tilberede mad og må ikke anvendes til noget andet formål.

Ovnen må IKKE bruges til at opvarme køkkenet, det er ikke alene spild af brændstof, men kan også betyde at knapperne bliver overophedede.

Når ovnen er tændt, må du IKKE lade ovndøren stå åben længere end nødvendigt.

Specifikationerne for dette komfur må ikke ændres.

Komfuret er tungt, pas på når du flytter det.

Når komfuret ikke er i brug, skal du se efter, at knapperne er slukket (OFF).

Service og reservedele

Du bedes udfylde oplysningerne om komfuret nedenfor, og opbevare dem på et sikkert sted til senere brug – denne information vil gøre det muligt for os at identificere netop dit komfur og hjælpe os hjælpe dig. Hvis du udfylder dette nu, vil det spare tid og være nemmere, hvis du senere får problemer med komfuret. Det kan ligeledes være en fordel at opbevare kvitteringen for komfuret sammen med denne vejledning. Det kan blive nødvendigt at fremlægge kvitteringen for at bevise at komfuret stadig er under garanti.

Brændstoftype:

Gas og el

Komfurets navn og farve*

Elite

Komfurets serienummer *

Detaillistens navn og adresse

Købsdato

Montørens navn og adresse

Monteringsdato

---

* Denne information findes på komfurets dataskilt.

Hvis du har et problem

For det tilfælde, at du har et problem med komfuret, bedes du læse resten af denne vejledning, især afsnittet om problemløsning, og først checke, at du bruger komfuret på den rigtige måde.

Hvis du stadig har problemer, skal du kontakte forretningen.

Bemærk

Hvis komfuret ikke længere er dækket af garantien, vil vores servicetekniker muligvis opkræve et gebyr for besøget.

Hvis du beder en tekniker om at komme ud, og fejlen ikke er producentens ansvar, forbeholder vores servicetekniker sig ret til at opkræve et gebyr.

Hvis du ikke overholder den tid der er aftalt, vil du evt. blive opkrævet et gebyr.

Efter udløb af garantiperioden

Vi anbefaler, at komfurer efterses regelmæssigt i løbet af deres funktionstid for at bibeholde den bedste funktion og effektivitet.

Servicearbejde bør kun udføres af teknisk kompetent og dertil kvalificeret personale.

Reservedele

For at bibeholde optimal og sikker funktion må der kun bruges originalreservedele. Du må ikke bruge istandsatte eller uautoriserede gasknapper. Kontakt forretningen hvor du købte komfuret.

Montering

Dette komfur er alene beregnet til tilberedning af mad i hjemmet. Hvis det bruges til noget andet formål, kan det gøre garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Check komfurets dataskilt for at fastlægge, hvilken type gas komfuret er indstillet til.

Konvertering

Dette komfur leveres som: -

G 20 20 millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Der følger et konverteringskit til andre gasser med komfuret

Hvis komfuret konverteres til en anden gas, anbefaler vi, at dette gøres før montering. Se konverteringsafsnittet i denne vejledning for flere oplysninger.

Sikkerhedskrav/-bestemmelser

Dette komfur skal monteres af en kompetent person. Monteringen skal opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elselskab. Læs vejledningen før montering eller brug af komfuret.

Af hensyn til dig selv og sikkerheden, er det lovpligtigt at alle gasappareter monteres af kompetente personer. Undlades det, at montere komfuret korrekt, kan det gøre garantien og evt. erstatningskrav ugyldige og føre til retsforfølgelse.

Før montering skal du sikre dig at komfuret egner sig til den type gas du har og til netspændingen. Se dataskiltet. Dette komfur kan konverteres til brug med andre gasser.

Monteres i et rum med god ventilation.

Krav om ventilation

Dette komfur er ikke forbundet til en udsugningsanordning til forbrændingsprodukter. Det skal monteres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende monteringsbestemmelser. Du skal især være opmærksom på de relevante krav med hensyn til udluftning.

De lokale bestemmelser med hensyn til udluftning skal overholdes som et absolut minimum:

Alle rum skal have et vindue eller lignende, der kan åbnes , og nogle rum kræver permanent ventilation foruden et vindue, der kan åbnes. Komfuret bør ikke monteres i et kombineret soveværelse/dagligstue/køkken, der er mindre en 20 m^3. Hvis det monteres i et rum, der er mindre en 5 m^3, kræves der en luftventilator med et effektivt område på 100 cm^2. Hvis det monteres i et værelse på mellem 5 m^3 og 10 m^3, kræves der en luftventilator med et effektivt område på 50 cm^2, men hvis rumfanget er større end 11 m^3, kræves der ingen luftventilation. Hvis rummet har en dør, der åbner direkte til det fri, kræves der ingen luftventilation, selv når rummets rumfang ligger mellem 5 m^3 og 10 m^3. Hvis der er andre apparater, der forbrænder brændstof i samme rum, kan der være behov for mere ventilation.

Placering af komfuret

Komfuret kan monteres i et køkken/ åbent køkken men IKKE i et rum, hvor der er et badekar eller en bruser.

BEMÆRK:
Et apparat, der bruger LPG, må ikke monteres i et rum eller indendørs under jordhøjde som f.eks. i en kælder.

Positionering af komfuret

Tegningerne nedenfor viser den anbefalede minimumsafstand fra komfuret til de nærmeste overflader.

Komfuret bør ikke stilles på en sokkel.

Over kogefeltet skal der være en afstand på 7,5 cm mellem hver side af komfuret og tilstødende lodrette flader.

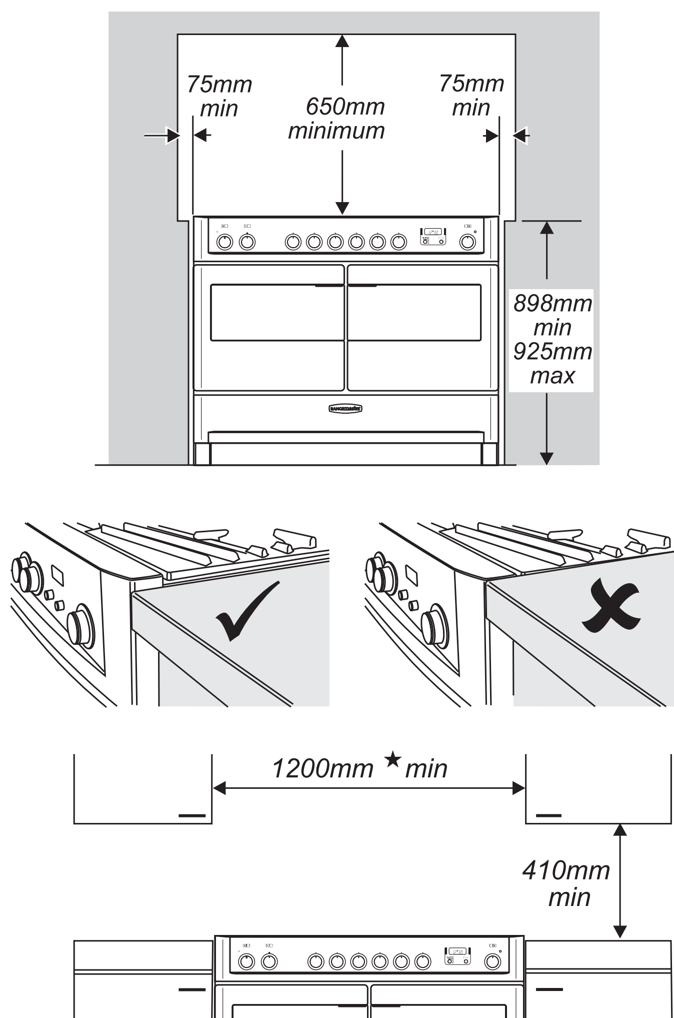
For flader, der ikke kan brænde, (som f.eks. umalet metal eller fliser) kan dette reduceres til 2,5 cm.

Tilstødende køkkenborde bør være plan med eller lavere end kogefeltet ikke grydeopsatserne.

Vi anbefaler en afstand på 1110 mm mellem elementerne for at give plads til at flytte komfuret. Hvis du ønsker en plan overgang mellem komfuret og elementerne, placeres det først op mod elementet på den ene side og derpå op mod elementet på den anden side. Komfuret må ikke indbygges, da det stadig skal være muligt at flytte komfuret ind og ud af hensyn til rengøring og service.

Der kræves en afstand på mindst 650 mm mellem det øverste af kogefeltet og en vandret brændbar flade.

En emhætte skal monteres som beskrevet i producentens anvisninger.



Dansk

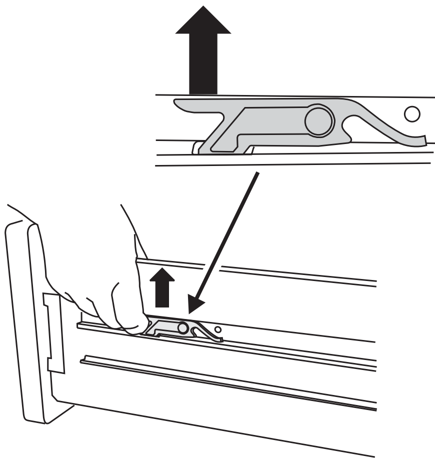
Af hensyn til sikkerheden må der ikke opsættes gardiner lige bag komfuret.

Der er behov for en frigang på 13 cm, hvis komfuret står tæt ved et hjørne af køkkenet, så ovndørene kan åbnes. Dørenes egentlige åbning er lidt mindre, men på denne måde er der plads til din hånd, når du åbner døren.

Udpakning af komfuret

Emballagen må ikke fjernes fra komfuret, før det står direkte foran det sted, det skal monteres (med mindre det ikke passer gennem en dør, mens det er i emballagen).

Træk skuffen så langt ud som muligt.



Løft op i enden af plastklemmerne (en på hver side) for at udløse klinken, der holder skuffen fast på løberillerne, og træk på samme tid skuffen fremad og væk fra løberillerne. Af sikkerhedshensyn skubbes skuffens løberiller tilbage og ad vejen. Læg skuffen på et sikkert sted. Den må ikke sættes i igen, før monteringen er fuldført.

Niveaujustering

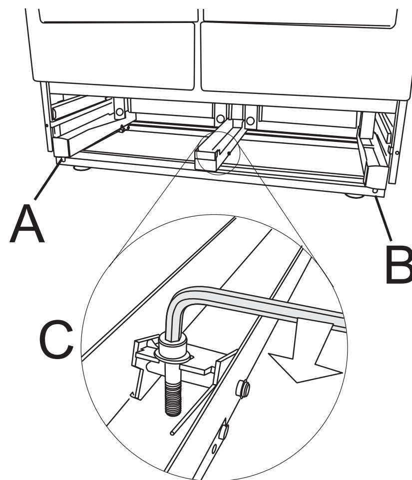
Det anbefales at bruge et vaterpas på en rist i en af ovnene for at kontrollere om komfuret er i vater.

Placér komfuret, hvor det tænkes monteret, og pas på ikke at "vride" det ind mellem køkkenelementerne, da der kan ske skade på komfuret eller elementerne.

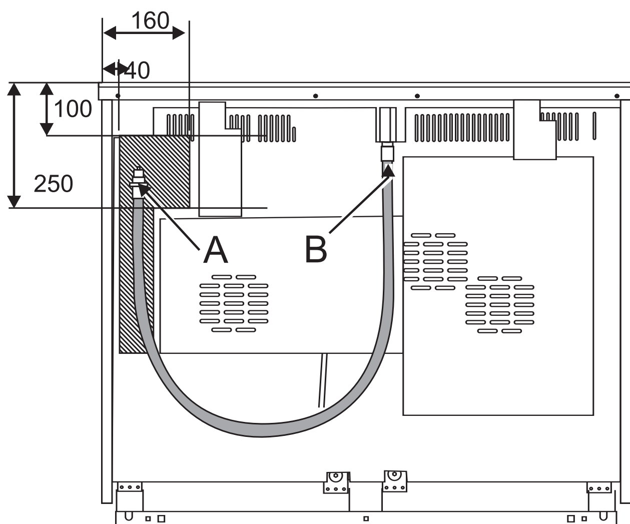
Rullerne kan justeres, så komfuret kommer i vater. Du kan justere komfurets højde bagpå ved at bruge det medfølgende justerværktøj til at dreje justermøtrikkerne i de forreste hjørner forneden på komfuret.

Justér højden af de forreste ruller for at sætte komfuret i vater.

Sæt unbrakonøglen på midterrullens sænkemekanisme (C på figuren nedenfor).



A bageste venstre rulle, B bageste højre rulle, C midterste rulle



Når du er tilfreds med højden og niveauet, skal du hæve det forreste af komfuret ved at dreje den forreste rullejustering en omgang. Skru de forreste fødder ned til de når gulvet. Skru den forreste rullejustering mod urets retning for at hæve den forreste rulle, så det forreste af komfuret hviler på fødderne, og ikke på den forreste rulle, for at forebygge utilsigtet bevægelse af komfuret.

Læg justerværktøjet i opbevaringsskuffen, så kunden kan bruge det, hvis hun/han ønsker at flytte komfuret.

Gastilslutning

Holdeanordning

Der skal monteres en holdeanordning, når komfuret tilsluttes en bøjelig gasslange. En holdeanordning skal fastgøres i bygningens væg og skal kunne udløses, så komfuret kan trækkes ud med henblik på rengøring og vedligehold.

Bøjelig gasslange

Der skal monteres en stophane mellem gastilførslen og tilslutningsslangen. Den bøjelige slange (leveres ikke med komfuret) skal opfylde de relevante normer. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte leverandøren.

De bageste dækkasser begrænser placeringen af tilsutningsstedet. Husets gastilførsel skal slutte i en nedadvendt studs.

Komfurets tilslutningsstuds sidder lige under kogefeltniveau bag på komfuret. ('B' på tegningen)

Slangen skal monteres således, at både indløbs- og udtagsforbindelserne er lodrette, så slangen hænger nedad i facon af et U.

Fordi komfurets højde kan justeres, og ikke to forbindelser er ens er det vanskeligt at angive nøjagtige mål. Ideelt bør husets gasforbindelse befinde sig i det skraverede område på tegningen, der viser bagsiden af komfuret. ('A' på tegningen)

Når komfuret er tilsluttet gastilførslen, skal du kontrollere at denne er i orden med en trykprøvning. Når du checker for gaslækager, må du ikke bruge et opvaskemiddel, da det er

tærende. Brug et produkt, der er specialfremstillet til at finde utætheder.

Trykprøvning

Gastrykket kan måles ved injektoren på en af blussene i midten af kogefeltet. Fjern grydeopsatserne, brænderhovedet og -hætten. Injektoren er nu tilgængelig.

Se afsnittet, **Tekniske data**, bag i denne vejledning for trykprøvning.

Saml brændertoppen igen, og kontrollér at det er samlet korrekt på brænderlegemet.

Eltilslutning

Dette komfur skal monteres af en kvalificeret elektriker for at opfylde de relevante bestemmelser samt kravene fra det lokale elselskab.

ADVARSEL: DETTE KOMFUR SKAL FORBINDES TIL JORD

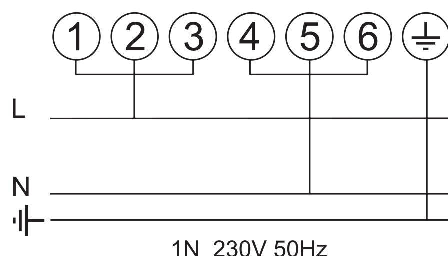
Bemærk

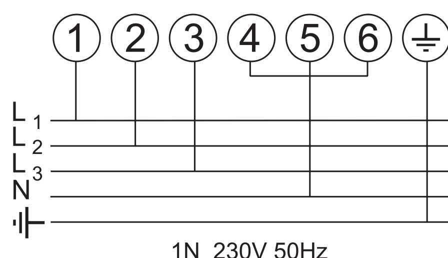
Komfuret skal tilsluttes til den rette netspænding som angivet på spændingsskiltet på komfuret, gennem en egnet komfurkontrolenhed, der omfatter en topolet kontakt med en kontaktseparation på mindst 3 mm i alle poler. Dette komfur må ikke tilsluttes en almindelig stikkontakt.

Komfurets samlede strømbelastning er ca. 7,2 kW. Kabelstørrelsen skal være egnet til denne belastning og opfylde alle lokale krav.

Du får adgang til klemkassen ved at fjerne klemkassen på bagpanelet.

Tilslut elkablet til de klemmer, der passer til elforsyningstypen.





Check, at forbindelserne er korrekt sat på, og at klemmeskruerne er stramme. Fastgør elkablet ved brug af kabelklemmen.

Strømstyrede jordlækageafbrydere

Hvis komfurinstallationen er beskyttet af en reststrømsanordning (RCD) med 30 milliampere følsomhed, kan den kombinerede brug af komfuret og andre hvidevarer sommetider resultere i irriterende afbrydelser. I så tilfælde kan det blive nødvendigt at beskytte komfuret ved at montere en 100 mA anordning. Dette arbejde bør udføres af en kvalificeret elektriker.

Kogefelt

Check blussene efter tur. Der er monteret en flammesikkerhedsmekanisme, der standser gasstrømmen til blusset, hvis flammen går ud. For hvert blus: Drej kontrolknappen til symbolet med den fulde flamme. Tryk på knappen. Dette åbner for gas gennem blusset. Bliv ved med at holde knappen trykket ind, og tryk på tændingsknappen, eller brug en tændstik. Bliv ved med at trykke på kontrolknappen i ca. 10 sekunder.

Hvis kogeapparaterne slukkes, når du slipper kontrolknappen, har sikkerhedsanordningen ikke registreret at der er en flamme. Vent et minut, prøv så igen og hold knappen trykket ind lidt længere.

Ovncheck

Uret skal vise tidspunktet på dagen, før ovnene kan fungere.

Se afsnittet, '**Uret**' for en beskrivelse af hvordan du sætter uret.

Tænd for ovnene, og kontrollér, at de begynder at blive varme.

Check, om ovnlysene fungerer.

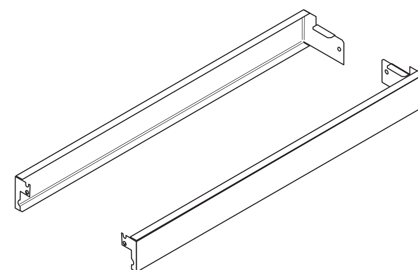
N.B. Ovnlysets pære er ikke omfattet af garantien.

Sluk for ovnene.

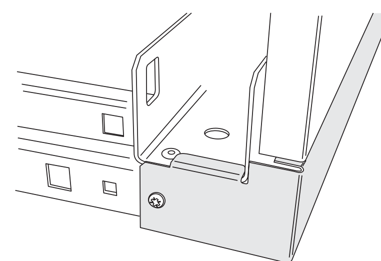
Montering af soklerne

Komfuret leveres med to sidepanelforlængelser af rustfrit stål, en sort frontsokkel med endefødder af rustfrit stål og en pynteplade af rustfrit stål til frontsoklen.

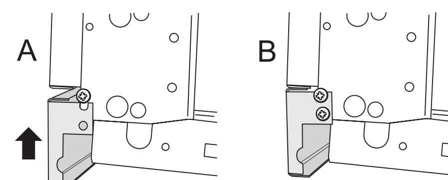
Montering af sideforlængelserne (ekstraudstyr)



Hvis komfurets monterede højde er mindre end 910 mm op til kogefeltet, eller afstanden fra bunden af sidepanelet til gulvet er mindre end 60 mm, bør sideforlængelserne ikke monteres. Hvis komfuret er monteret mellem 2 elementer er sideforlængelserne ikke nødvendige.



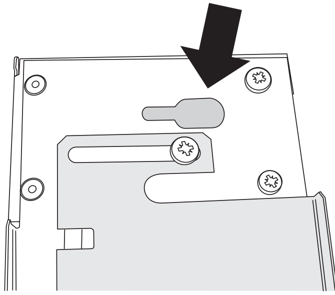
Hægt tappen på bagsiden af sideforlængelsen ind i kanalen bag på komfuret, og fastgør den med en af de medfølgende skruer.



På forsiden hægtes sideforlængelserne under skruen, der rager frem, og fastgøres ved at sætte en skrue i det nedre hul. Den øverste skrue må ikke strammes til. Den skal rage frem, så frontsoklen kan hægtes op på den.

Sæt den anden sideforlængelse på efter behov. Skub komfuret tilbage på plads.

Montering af frontsoklen



toppen af soklen
bunden

Bag på sokkelenheden sidder der en nøglehulsrille i hver ende. Hold soklen på plads foran komfuret. Hægt soklen på de to endeskruer, på en side ad gangen. Hvis du betragter komfuret fra siden, kan du kontrollere, om nøglehullet ligger på linie, når du gør dette. Check, at de glidende endefødder og den bageste glideplade på soklen står rigtigt på gulvet.

Soklen leveres med en løs pynteplade af rustfrit stål. Hvis du foretrækker den sorte finish, kan du kassere pyntepladen. Eller, hvis du ønsker det, kan du sætte pyntepladen over den sorte finish. Fastgør soklen og pyntepladen (om ønsket) med de 3 medfølgende skrue.

Sæt skuffen i igen

Sæt skuffen tilbage på løberillerne og hold den helt lige, mens du skubber den ind og helt tilbage. Klemmerne vil så klikke på plads og holde skuffen fast på løberillerne.

Kundeservice

Fortæl brugeren, hvordan komfuret betjenes, og giv hende/ham denne vejledning.

Mange tak.

Konvertering til anden gas

Service - advarsel

Denne konvertering skal udføres af en kompetent person. Efter konvertering skal monteringen opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elselskab. Læs vejledningen før konvertering af komfuret.

Undlades det, at konvertere komfuret korrekt, kan det gøre garantien og evt. erstatningskrav ugyldige og føre til retsforfølgelse.

Denne vejledning skal bruges sammen med resten af komfurvejledningen især med hensyn til information om normer, placering af komfuret, forbindelsesslangernes egnethed osv.

Når gasførende komponenter skal repareres eller udskiftes, skal der afbrydes for gassen, før du begynder arbejdet, og komfuret skal checkes for utætheder efter endt arbejde.

Du må ikke bruge istandsatte eller uautoriserede gasknapper.

Konvertering

Afbryd for el og gas før service. Check at komfuret er sikkert, når du er færdig.

Dette komfur leveres som: -

G 20 20 millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Check i afsnittet **Tekniske data,** bag i vejledningen, om komfuret kan konverteres til den type gas, du ønsker at bruge.

Injektorer

Fjern brænderhætter og –hoveder. Afmontér de gamle dyser. Montér de nye dyser (se afsnittet **Tekniske data** bag i vejledningen ang. de korrekte dyser). Samles i omvendt rækkefølge.

Justering af hane

Check i tabellen bag i vejledningen for at se, om omløbsskruen skal udskiftes.

Træk alle kontrolknapperne af.

Fjern de 3 skruer bag på den øverste kant på kontrolpanelet.

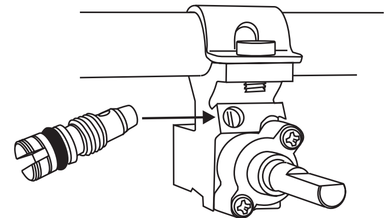
Åbn ovndørene, og tag de 2 befæstelsesskruer ud, en i hver ende, der sidder under kontrolpanelet.

Træk kontrolpanelet fremad, og afbryd ledningerne fra bagsiden.

Tag skærmen, der dækker reguleringshanerne af (2 skruer).

Konvertering til andre gasser.

Skru omløbsskruen ud, og montér den rette erstatning.



Se tabellen bag i denne vejledning ang. korrekt størrelse.

Montér kontrolpanelet igen.

Etiket

Klæb den relevante etiket på dataskiltet for at angive hvilken gas, komfuret nu er indstillet til.

Trykprøvning

Tilslut komfuret til gassen. Check, at komfuret ikke er utæt.

Se afsnittet, **Tekniske data**, bag i denne vejledning for trykprøvning.

Gastrykket kan måles i en af de midterste blusdyser (ikke blusset med tre ringe). Løft brænderhovedet af. Sæt trykmåleren på dysen. Tænd for blusset, og åbn for og tænd en af de andre blus.

Saml brændertoppen igen, og kontrollér at det er samlet korrekt på brænderlegemet.

Montér skærmen over reguleringshanerne igen. Tilslut ledningerne til kontrolpanelet igen, og montér panelet.

Check, at komfuret ikke er utæt.

Check, om alle blussene fungerer.

Check, at komfuret er elektrisk sikkert.

Service

FØR SERVICE UDFØRES PÅ GASFØRENDE KOMPONENTER. SLUK FOR GASTILFØRSLEN

Check, at komfuret ikke er utæt, når du er færdig med at udføre service. Når du checker for gaslækager, må du ikke bruge et opvaskemiddel, da det er tærende. Brug et produkt, der er specialfremstillet til at finde utætheder.

Du må ikke bruge istandsatte eller uautoriserede gasknapper.

Afbryd komfuret fra elnettet før servicering, især før du fjerner noget af følgende: - kontrolpanel, sidepaneler, kogefeltbakken eller elektriske komponenter eller afskærmninger.

Før komfuret tilsluttes elnettet igen, skal du checke, at det er elektrisk sikkert.

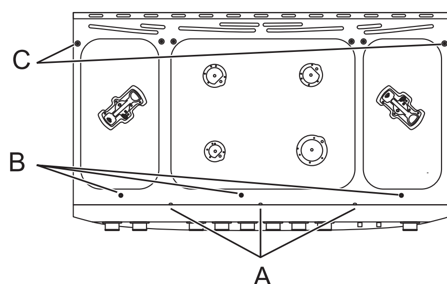
Bemærk – Henvisninger til venstre og højre ovn skal forstås som set, når du står foran komfuret.

1 Demontering af kontrolpanelet

Afbryd komfuret fra elnettet. Tag grydeopsatserne og kontrolknapperne af. Fjern de 3 skruer bag på den øverste kant på kontrolpanelet.

Åbn ovndørene, og tag de 2 befæstelsesskruer ud, en i hver ende, der sidder under kontrolpanelet. Løft kontrolpanelet fremad, og afbryd ledningerne fra bagsiden.

Monteres igen i omvendt rækkefølge.



A Øverste befæstelsesskruer til kontrolpanel
B Befæstelsesskruer til kogefeltets front
C Befæstelsesskruer til kogefeltets bagside

2 Demontering af kogefeltets top

Afbryd komfuret fra elnettet. Træk komfuret fremad for at kunne komme til.

Demontér kontrolpanelet. Se 1. Løft kogefeltets brænderhætter og hoveder af. Hvis der er skruer, der fastgør blussene på kogefeltet, skal de skrues ud (dog ikke befæstelsesskruerne til gnistelektroden) Skru de 2 bageste befæstelsesskruer med unbrakohoveder og de 3 forreste befæstelsesskruer på kogefeltet ud. Løft kogefeltet fri af komfuret. Monteres igen i omvendt rækkefølge.

3 Demontering af et udvendigt sidepanel

Afbryd komfuret fra elnettet. Demontér kontrolpanelet – se 1. Skru sikringsskruerne på den øverste forkant og de to befæstelsesskruer på bag- eller sidepanelet ud. Skru den nedre sikringsskrue, der sidder under kanten i panelets forreste hjørne løs. Løft panelet af ved at trække det væk fra enheden.

4 Demontering af ovnens neonlys

Demontér kontrolpanelet – se 1. Hold linsen på plads foran på panelet, og træk neonlysets hus ud af den forreste linse bagfra. Hold den forreste linse på plads, og montér det nye lys på linsen fra bagpå kontrolpanelet. Montér delene igen i omvendt rækkefølge. Kontrollér, om det nye neonlys fungerer korrekt.

5 Demontering af uret

Demontér kontrolpanelet – se 1.

Træk tidsvælgerknappen/-erne af. Demontér tidsvælger/ monteringsbeslagenheden fra panelet ved at skrue befæstelsesskruerne ud. Tag tidsvælgeren af monteringsbeslaget ved at trykke plastkabelskoene på tidsvælgerhuset ned, samtidig med at du trækker enheden fremad. Samles i omvendt rækkefølge. Når du udskifter ledninger, skal du følge strømskemaet. Kontrollér, at tidsvælgeren fungerer.

6 Demontering af en termostat

Afbryd komfuret fra elnettet. Demontér kogefeltet – se 2. Åbn den relevante ovndør, og tag bageristene ud.

Højre ovn

Løsn de to befæstelser, der fastgør termostatfølerens dæksel. Klem termostatføleren af klemmerne i ovnens bagpanel.

Venstre ovn

Skru de to skruer ud, der holder termostatføleren fast på ovnblæserdækslet bag i ovnen. Træk enheden fremad for at kunne komme til komfuret bagpå Demontér begge dækkasser ved at løsne befæstelserne og løfte dem af. Før termostatkapillæret fri af ovnen. Afbryd ledningerne fra termostaten, og skru de to befæstelsesskruer ud, der fastgør kontrolknappen på monteringspladen. Montér en ny termostat, og saml delen igen i omvendt rækkefølge. Kontrollér, at føleren er klemt fast på ovnens bagside og sidder midt mellem klemmerne. Kontrollér, at termostaten fungerer korrekt.

7 Demontering af termisk afbryder på ovnlegemet

Afbryd komfuret fra elnettet. Træk komfuret fremad for at kunne komme til dækkassen. Skru dækslets skrue ud, og løft det af. Afbryderen sidder på jordpladen ved siden af ovnlegemeforbindelserne. Afbryd ledningerne til afbryderen. Løsn befæstelserne, der fastgør afbryderen på jordpladen, og tag den af. Montér en ny kontrolknap, og saml delen igen i omvendt rækkefølge.

8 Demontering af kogefeltets hane

Demontér kogefeltet - se 2. Tag FSM-ledningens stik ud af det bageste af hanen. Løsn kompressionsfittingen bag på hanen. Demontér befæstelserne, der fastgør hanen på gasskinnen. Afbryd ledningen til tændingskontakten. Demontér hanen. Demontér og kassér planpakningen. Sæt en ny planpakning på den nye hane. Samles i omvendt rækkefølge. Check, at komfuret ikke er utæt. Check kogefeltets tænding.

9 Udskiftning af tændingskontakten

Udskift gashanen – se 7.

10 Demontering af en kogeblusinjektor

Demontér kogefeltet – se 2. Demontér injektoren direkte fra brænderlegemet. Montér den relevante injektor. Samles i omvendt rækkefølge. Check, at komfuret ikke er utæt.

11 Demontering af en gnistelektrode

Fjern grydeopsatserne, brænderhovedet og -hætten. Skru skruen ud, der fastgør elektroden på brænderlegemet. Løft elektroden op, og afbryd ledningen.

Bemærk

Pas på, at tændingsledningen ikke falder bagud gennem frigangshullet.

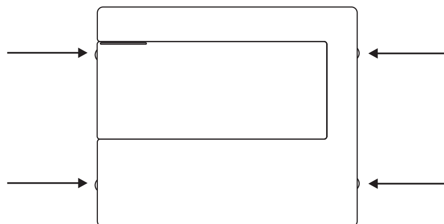
Montér ledningen på den nye elektrode, og saml delen i omvendt rækkefølge. Check, at tændingen fungerer korrekt.

12 Demontering af ovndøren

Åbn ovndøren. Støt døren, og skru de to skruer ud, der fastgør det øverste hængsel på frontrammen af enheden. Tag døren af det nederste hængsel ved at løfte den lidt og flytte den udad. Samles i omvendt rækkefølge.

13 Demontering af ovnens udvendige dørpanel

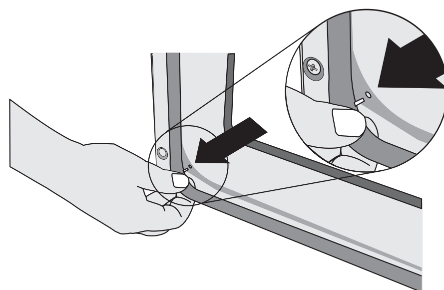
Åbn ovndøren. Skrue skruerne med indvendig sekskant på siderne af døren ud. Demontér det udvendige dørpanel. Demontér håndtaget, og montér det på det nye dørpanel. Montér det nye panel på ovnens indvendige dør. Samles i omvendt rækkefølge.



14 Demontering af dørklinken

Demontér det udvendige dørpanel – se 12. Demontér befæstelserne, der fastgør klinkeenheden på det indvendige dørpanel. Montér den nye klinke, og saml delene igen i omvendt rækkefølge. Check, at døren fungerer korrekt.

15 Demontering af ovndørtætningen



Åbn ovndøren. Tætningen holdes på plads af små kroge på bagsiden. Træk i et hjørne diagonalt væk fra dørens midte, indtil den krog slipper. Fortsæt til den næste krog, og få den til at slippe på samme måde, osv. Brug magt, hvis krogene er stive, da den gamle tætning alligevel skal kasseres.

Når tætningen sættes på, skal tætningssamlingen placeres forneden. Hægt den nye tætning i en af hjørnehullerne på døren, og fortsæt døren rundt med at snappe hver enkelt krog på plads efter tur.

16 Justering af ovndørens klinke

Åbn ovndøren, og løsn låsemøtrikken ved holderbunden. Justér holderen indad eller udad efter behov, indtil du har indstillet den som ønsket. Stram låsemøtrikken igen.

17 Demontering af kogefeltets gnistgiver

Afbryd komfuret fra elnettet. Træk komfuret fremad for at kunne komme til dækkassen bag på. Løsn befæstelserne, der fastgør dækslet, og løft det fri. Løsn klemmeforbindelserne, og læg mærke til hvor de sidder. Løsn befæstelserne, der fastgør gnistgiveren, og demontér anordningen.

18 Demontering af kogefeltets elektrodeledninger.

Afbryd komfuret fra elnettet.

Træk enheden fremad for at kunne komme til komfuret bagpå. Demontér kogefeltet – se 2. Demontér dækkassen, og afbryd alle stærkstrømsledninger på generatoren. Afbryd ledningen på elektroden. Træk bundtet af stærkstrømsledninger med manchetten op gennem den bageste side. Træk den relevante ledning ud af manchetten, og skub den nye ind. Sæt ledningerne tilbage i den bageste side. Tilslut ledningerne på generatoren og ovnelektroden igen. Samles i omvendt rækkefølge. Check tændingen.

19 Demontering af ovnens indvendige bagside

Åbn ovndøren. Venstre ovn: Skru de 2 befæstelseskruer til termostatføleren ud. Demontér befæstelserne, der fastgør den indvendige bagside til ovnens bagside. Løft det aftagelige panel væk. Samles i omvendt rækkefølge. Sørg for, at sikringsbefæstelserne er helt spændt.

20 Udskiftning af ovnblæseren

Afbryd komfuret fra elnettet. Træk enheden fremad for at kunne komme til dækkassen bag på komfuret. Løsn befæstelserne, der fastgør dækslet, og løft det fri. Demontér blæserledningerne, og læg mærke til, hvor de sidder. Demontér den indvendige bagside som beskrevet i afsnit 22. Hold om blæserbladene, og demontér midtermøtrikken (venstregevind), messingskiverne, blæserbladene og låseringen. Løsn befæstelserne, der holder blæseren, og tag den ud af hulrummets bagside. Montér en ny termostat, og saml delene igen i omvendt rækkefølge. Check, at ovnen kan betjenes tilfredsstillende.

21 Demontér et ovnblæserlegeme

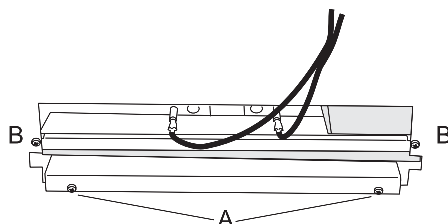
Afbryd komfuret fra elnettet. Træk enheden fremad for at kunne komme til dækkassen bag på komfuret. Skru befæstelserne ud, der fastgør dækslet, og løft det fri. Løsn klemmeforbindelserne, og læg mærke til, hvor de sidder. Demontér den indvendige bagside som beskrevet i afsnit 22. Demontér befæstelserne, der fastgør legemet i ovnen, og løft legemet forsigtigt væk. Montér et nyt legeme, og saml delene igen i omvendt rækkefølge. Check, at ovnen kan betjenes korrekt.

22 Demontering af venstre ovns nederste og øverste legeme

Afbryd komfuret fra elnettet.

Nederste legeme

Træk komfuret fremad for at kunne komme til dækkassen bag på enheden. Løsn befæstelserne, der fastgør dækslet, og løft det fri.



Skru de 2 skruer ‘A’ ud, og lad pladen falde ned. Skru de 2 skruer B ud, sænk den øverste plade, og tag den ud gennem rillen i komfurets bagside.

Løsn klemmeforbindelserne, og læg mærke til, hvor de sidder.

Demontér legemebefæstelserne, og træk legemet tilbage. Montér legemet, og saml delene igen i omvendt rækkefølge.

Øverste legeme

Åbn venstre ovndør, og løsn befæstelserne, der fastgør varmeskærmen. Demontér de øverste befæstelser på legemebeslaget, og træk legemet tilbage. Montér legemet, og saml delene igen i omvendt rækkefølge. Check, at ovnen kan betjenes tilfredsstillende.

Sicherheitshinweise

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzuggebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die Installationsanleitung. Wir empfehlen das Lesen der „Allgemeinen Sicherheitshinweise“ (vor allem, wenn Sie einen Kombiherd noch nie zuvor benutzt haben). Darin beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Kombiherdes.

Gas und Strom eingeschaltet

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom.

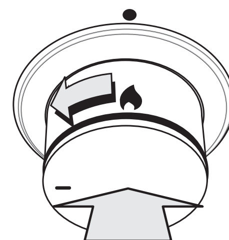
Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Der Herd verfügt über eine Funkenzündung, die bei gedrücktem Regler funktioniert. Alle Brenner verfügen zudem über eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

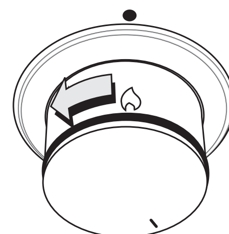
Regler hineindrücken und auf das ausgefüllte Flammensymbol drehen.



Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe. Das Flammenkontursymbol kennzeichnet die niedrigste Kochstufe.



Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher. Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte Topfbodendurchmesser

ist 250 mm, große Töpfe sollten mit genügend Abstand voneinander aufgesetzt werden.

Die 3-Ring-Wok-Brenner sind ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Sie sind ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten. Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die kleineren Gasbrenner wirtschaftlicher.

Hinweis:
Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einer speziellen Metallpolitur entfernt werden.

Die Griddleplatte

Die Griddleplatte passt längs auf den linken, mittleren Pfannenträger. Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Griddleoberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch unstabil.

Die Platte nicht auf die Wok-Brenner, da sie nicht ausgelegt ist, auf die Pfannenträger der Wok-Brenner zu passen.

Setzen Sie die Griddleplatte auf die Kochplattenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen.

Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.

Die Griddleplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden. Die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

Die Griddleplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden. Die Regler lassen sich durch Drehen auf die mit dem Flammenkontursymbol markierte Position herunterdrehen.

Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Griddleplatte lassen. **Niemals** zwei Griddleplatten nebeneinander aufsetzen.

Die Griddleplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.

Das Wok-Gestell

Das Wok-Gestell ist passend für einen 35 cm Typhoon™ Professional Wok (Teilenr. 13840S) konstruiert. Dieser ist von führenden Händlern erhältlich.

Falls Sie einen anderen Wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt. Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem Pfannenträger aufliegt - ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab.

Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring-Wok-Brenner benutzt werden.

Wenn Sie das Gestell aufsetzen, kontrollieren Sie, ob der Wok an den vorderen und hinteren Fingern korrekt sitzt und dass er korrekt von einem Pfannenträger abgestützt wird.

Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagerecht im Ring sitzt.

Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

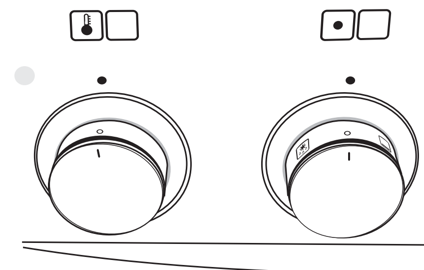
Die Backöfen

Bei Gebrauch wird das Gerät heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren. Zu den Schritten zur Einstellung der Uhrzeit siehe der Abschnitt „Die Uhr“.

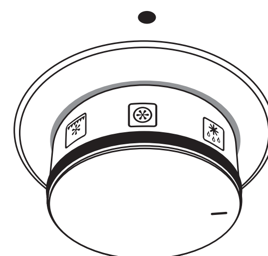
Der linke Backofen

Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren. Weitere Hinweise zu diesem Ofen finden Sie im Abschnitt „Multifunktionsofen“.



Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler.

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Dies ist die Umlufteinstellung.



Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Der rechte Backofen

Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

Der rechte Umluftofenregler befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.

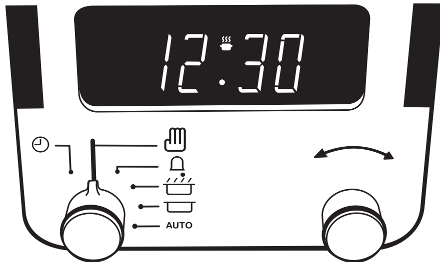
Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Die Uhr

Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Backöfen ein- und ausschalten. Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren.

Einstellen der Uhrzeit

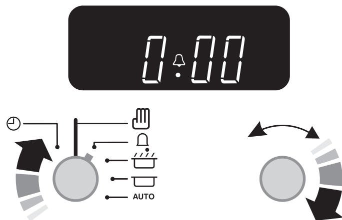


A Zeitschaltuhrregler B Stellknopf

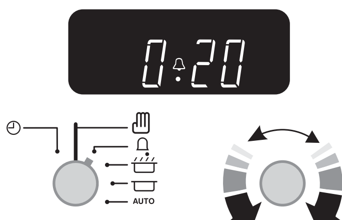
Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (0.00) und (AUTO).

Zum Einstellen der Uhr auf die Uhrzeit den Zeitschaltuhrknopf gedrückt halten und auf das Uhrsymbol ( ) drehen und gleichzeitig den Einstellknopf nach links oder rechts drehen, bis die Uhr die richtige Uhrzeit zeigt. Dies ist eine 24-Stundenuhr. Lassen Sie den Zeitschaltuhrknopf los, springt er zurück auf die vertikale, manuelle Ofeneinstellung.

Einstellen der Kochzeit



Drehen Sie den Einstellknopf nach rechts auf die Kochzeiteinstellung ( ), er sollte klicken, wenn er einrastet. Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



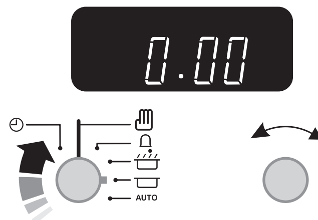
Sie können den Knopf zurück auf die manuelle Einstellung ( ) drehen, um einen Blick auf die Uhrzeit zu werfen oder ihn in der Kochzeitstellung ( ) lassen, während die Zeit abläuft.

Abstellen des Warntons, wenn er erklingt

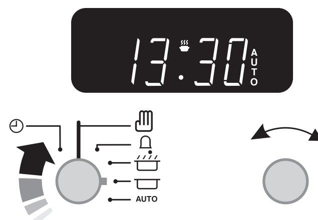
Den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Automatisches Stoppen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen von Hand gestartet haben.



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung ( ) . Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



„Stoppzeit“ ist zu sehen. Die Anzeige zeigt AUTO. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung „AUTO“. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung ( ), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

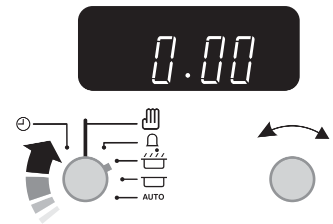
Automatisches Starten und Stoppen des Backofens

Bevor Sie die Uhr einstellen, müssen Sie sich zunächst über zwei Zeiten im Klaren sein.

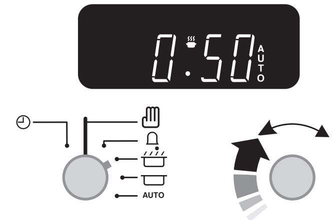
Die „Kochzeit“, d.h. der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.

Die „Stoppzeit“ - die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

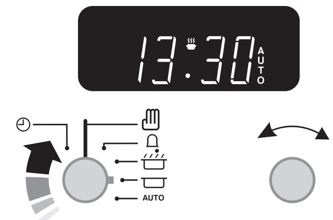
Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch Einstellen der Kochzeit und der Stoppzeit eingestellt.



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung ( ). Stellen Sie die benötigte „Kochzeit“ mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung ( ) . Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit plus die „Kochzeit“, die Sie gerade eingestellt haben. Stellen Sie die benötigte „Stoppzeit“ mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



„Stoppzeit“ ist zu sehen. Die Anzeige zeigt AUTO. Stellen Sie den/die Ofen/Öfen auf die benötigte Backtemperatur ein (vergessen Sie nicht, eine Funktion einzustellen, wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen). Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung „AUTO“.

Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung ( ), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen - er stoppt nach einer Weile. Wenn Sie zurückkehren, drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung ( ), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

AUTO wird angezeigt. Sie wollen zum manuellen Kochen zurückkehren.

Die automatischen Einstellungen lassen sich durch Drehen des Zeitschaltuhrknopfes auf das vertikale manuelle Symbol ( ) aufheben.

Kochen über die Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr kann ein Backofen oder beide Backöfen automatisch ein- und ausgeschaltet werden. Die Start- und Stoppzeit muss für beide Öfen gleich sein, es können jedoch unterschiedliche Backtemperaturen eingestellt werden.

Wenn Sie einen der Backöfen einschalten wollen, während die Zeitschaltuhr zum automatischen Backen eingestellt ist, müssen Sie warten, bis die Zeitschaltuhr den Ofen/die Öfen zuerst eingeschaltet hat. Sie können dann beide auf normale Weise von Hand einstellen.

Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden.

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Zubereitungszeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt“ werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken oder „beschleunigt“ werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

Schnell verderbende Speisen wie Schweinefleisch oder Fisch sollten vermeiden werden, wenn eine lange Verzögerungszeit geplant ist, vor allem bei warmem Wetter.

Keine warmen Speisen in den Ofen stellen.

Keinen bereits warmen Ofen benutzen.

Ihn nicht benutzen, wenn ein Ofen daneben warm ist.

Die Verwendung von Wein oder Bier vermeiden, wenn es eine Verzögerung gibt, da Gärung auftreten kann.

Um Gerinnen zu vermeiden, sollte Sahne Speisen erst kurz vor dem Servieren zugegeben werden.

Frisches Gemüse, das sich während einer Verzögerung leicht verfärben kann, sollte mit geschmolzenem Fett bestrichen oder in eine Lösung aus Wasser und Zitronensaft eingelegt werden.

Bei Obsttorten, Puddingtörtchen und ähnlich feuchten Mischungen auf ungebackenem Teig lassen sich zufrieden stellende Ergebnisse nur erreichen, wenn es eine kurze Wartezeit gibt. Speisen, die Überreste von gekochtem Fleisch oder Geflügel enthalten, sollten nicht automatisch gekocht werden, wenn es eine Verzögerung gibt.

Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird.

Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

Beide Backöfen

Vor der ersten Benutzung der Backöfen diese 30 Minuten lang auf 200°C vorheizen, um den Neugeruch zu vertreiben.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 330mm mal 290mm.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- *Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.*
- *Die Cook & Clean-Backofenauskleidungen (siehe Reinigen Ihres Herdes) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.*
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.
- *Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.*

Funktionen des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.



Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

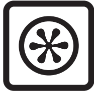
Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.



Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

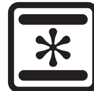
Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround“-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10°C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.



Grillen mit Heißluft

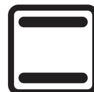
Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillschale sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.



Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.



Backofen mit Ober-/ Unterhitze (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden kann.



Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.



Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

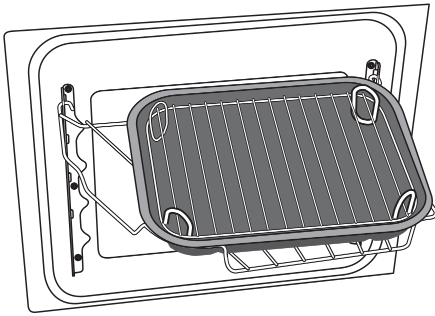
Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Der Handygrill

Das Höchstgewicht, das vom Handygrill getragen werden kann, ist 5,5 kg. Er sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Schale benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Der Handygrill passt an die Backofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da er zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist. Er kann auf verschiedenen Höhen angebracht werden. Je nach der Höhe, auf der er befestigt ist, müssen evtl. die Ofenroste entfernt oder versetzt werden.

Gebrauch Ihres Handygrill



Umluftgrillen

Umluftgrillen erfolgt bei geschlossener Ofentür.

Mit den Halterungen an der Innenseite der Multifunktionsofentür (linker Backofen) können Sie den Handygrill auf einer von vier verschiedenen Höhen anbringen.

Wenn Sie den Handygrill zum Umluftgrillen verwenden, können Sie sich um das Grillgut kümmern, ohne die Grillschale aus dem Ofen nehmen zu müssen.

Es ist jedoch wichtig, daran zu denken, die Grillschale nach jedem Grillen zu reinigen, da angesammeltes Fett gefährlich und unhygienisch ist.

Beim Öffnen und Schließen der Ofentür während des Gebrauchs des Handygrills aufpassen.

Die Position des Handygrills an den Backofentürhalterungen hängt von der Größe des Grillgutes ab.

Den Backofen mit Umluftgrillfunktion bei geschlossener Ofentür 5-10 Minuten vorheizen.

Entscheiden Sie stets vor dem Vorheizen, auf welcher Höhe der Grill angebracht werden soll, da der Handygrill und die Schale sehr heiß werden.

Die zweite Einbauhöhe von oben ist am nützlichsten für normales Grillen. Die obere Stellung nur zum Toasten oder für sehr schnell zuzubereitende Speisen, wie ein Minutensteak, verwenden.

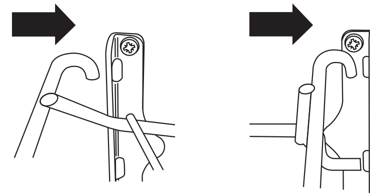
Andere Verwendungszwecke

Der Handygrill und die Schale können auch zum Rösten und Braten verwendet werden.

Den Dreifuß aus der Schale nehmen und das Gestell auf mittlerer Höhe des Ofens anbringen. Die Umluft- oder konventionelle Ofeneinstellung verwenden und die Richtzeiten in der Kochzeittabelle für das Braten beachten. Nur die Schale im Lieferumfang des Backofens im Handygrillgestell verwenden – jedes andere Behältnis könnte instabil sein.

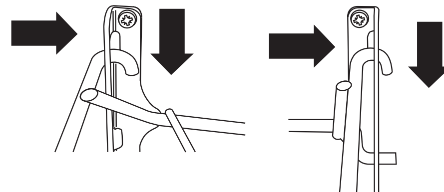
Zur Anbringung des Handygrills

Die Enden des Handygrillgestells mit den zwei Löchern in den Halterungen an der Ofentür ausrichten.



linke Seite rechte Seite

Die Enden gleichzeitig in beide Leisten schieben.



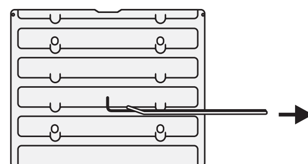
linke Seite rechte Seite

Das Gestell an den Leisten einhaken.

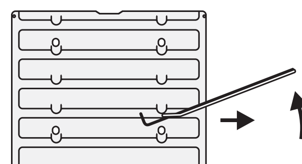
Backofenroste

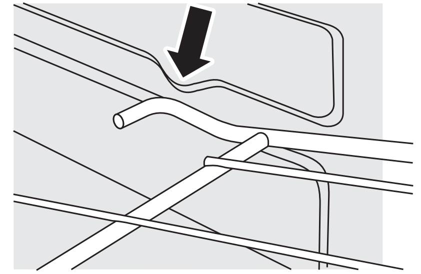
Die Ofenroste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Schiebeleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird.



Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen.





Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Schiebeleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, sodass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und dann den vorderen Teil absenken, sodass der Rost waagerecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Backofenleuchte

Die Backofenleuchte leuchtet auf, sobald das Thermostat eingeschaltet wird.

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe **die Stromversorgung ausschalten**. Genaueres zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.

Aufbewahrung

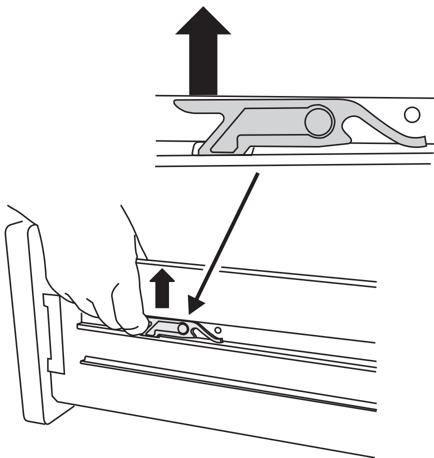
Die untere Schublade hat eine Kunststoffformschale im Boden, in der der Wok-Ring und die Griddleplatte untergebracht werden können. **Niemals etwas Heißes in die Schale legen, da sie dadurch beschädigt wird.** Sicherstellen, dass der Ring oder die Platte vor der Aufbewahrung abkühlt sind. Die Griddlefläche ist teflonbeschichtet, daher sollte darauf geachtet werden, die Fläche nicht durch darauf gestellte Töpfe oder ähnliches zu beschädigen. Die Schale kann zur Reinigung herausgenommen werden.

Die Schublade kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann.

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Die Schublade nach vorne ziehen, um sie herauszunehmen.

Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.



Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagerecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten.

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Denken Sie daran, die Stromversorgung einzuschalten und die Uhr zurückzustellen, bevor Sie den Herd benutzen.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. **Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt**.

Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

Griddleplatte

Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.

NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERNDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.

Handygrill

Die Schale und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit flüssigen Reinigungsmitteln.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Backöfen

Die Backöfen haben herausnehmbare Auskleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt.

Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Auskleidungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Abdeckungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

Entfernen der Ofenauskleidungen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden. Zuerst Roste herausnehmen.

Der rechte Umluftbackofen hat ein abnehmbares Ofendach – schieben Sie die Dachauskleidung nach vorne und ziehen Sie sie heraus.

Die Seitenabdeckungen jedes Ofens können herausgenommen werden.

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.

Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

Beim Wiedereinsetzen der Auskleidungen zuerst die Seitenauskleidungen anbringen.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Ofendach mit dem Schlitz nach vorne anbringen.

Problembeseitigung

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie keine Backform oder kein Backblech, das größer als 330mm x 290mm ist.

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Kochens umdrehen.

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Der Backofen geht nicht an, wenn er von Hand eingeschaltet wird

Wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen, haben Sie eine Backfunktion eingestellt?

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Wenn dies das Problem nicht behebt, rufen Sie einen Kundendienstvertreter.

Backofen geht beim automatischen Backen und Braten nicht an

Ist die Zeitschaltuhr korrekt eingeschaltet, aber steht der Ofenregler versehentlich auf AUS?

Wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen, haben Sie eine Backfunktion eingestellt?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 240 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist.

Die Backofentür öffnen und den Handygrill (falls vorhanden) und die Ofenroste entfernen.

Die Stromversorgung ausschalten.

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Die alte Glühlampe ausschrauben. Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerdeckel richtig aufgesetzt?

Kochplattenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochplattenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile

nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung richtig wieder angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie die Kochplattenregler gedrückt halten? Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung ein ist – leuchtet die Uhr?

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen.

Bei Gasgeruch

Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten.

Nicht rauchen!

Keine offenen Flammen verwenden.

Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten.

Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden.

Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten: Halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor.

Die besonders intensive oder langanhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters oder den Betrieb einer Dunstabzughaube auf einer höheren Leistungsstufe erforderlich machen.

Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.

Seien Sie beim Berühren des Herdes vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Versichern Sie sich ebenfalls immer, dass die Regler in der AUS-Stellung und kühl sind, bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Vorsicht beim Reinigen. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.

Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie dürfen keinesfalls auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.

Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Brennbare Wandbehänge oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Lassen Sie die Kochplatte niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe der Kochplatte sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochplatte nicht berühren kann.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Sorgen Sie dafür, dass niemand auf einen Teil des Herdes klettert, sich auf ihn stellt oder sich daran hängt.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche jederzeit gut belüftet ist. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughauben, wenn vorhanden.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Backofen sollte NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden, da dies nicht nur Energieverschwendung ist, sondern sich auch die Regler überhitzen können.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Kraftstofftyp:

Gas/Elektrizität

Name des Geräts und Farbe*

Elite

Seriennummer *

Händlername und -anschrift

Kaufdatum

Name und Anschrift des Installateurs

Installationsdatum

---

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Deutsch

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Schauen Sie auf dem Geräteschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als: -

G 20 20 Millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Siehe dazu der Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung.

Sicherheitsanforderungen/ Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild. Dieses Gerät kann auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt werden.

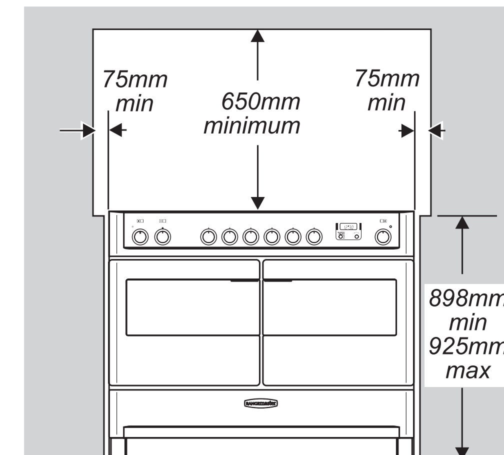
Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

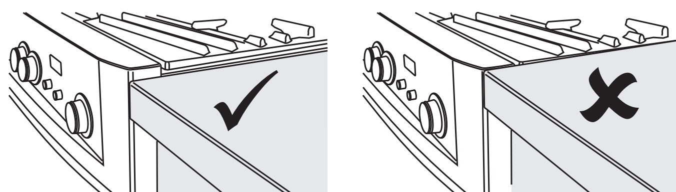
Belüftungsmaßnahmen

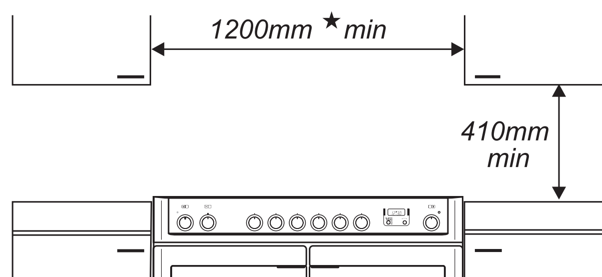
Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch folgendes notwendig:

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m^3 installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm^2 erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m^3 bis 10 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm^2 erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m^3 ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet







werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m^3 und 10 m^3 kein Luftabzug erforderlich. Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

HINWEIS:

Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Aufstellen des Herdes

Die nachstehenden Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes von benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Benachbarte Arbeitsflächen sollten bündig mit oder unter der Kochplatteneinfassung, nicht den Pfannenträgern sein.

Wir empfehlen eine Lücke von 1110 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite, und danach die Einheit an der anderen Seite an. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

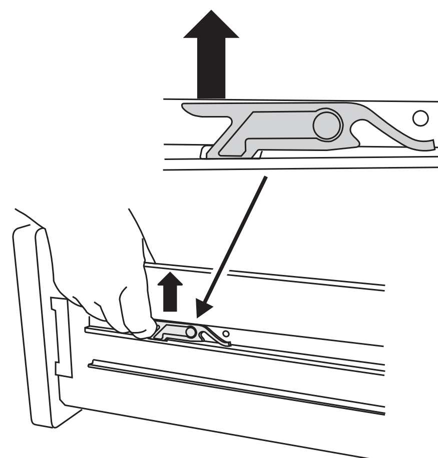
Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen. Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort, sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

Höheneinstellung

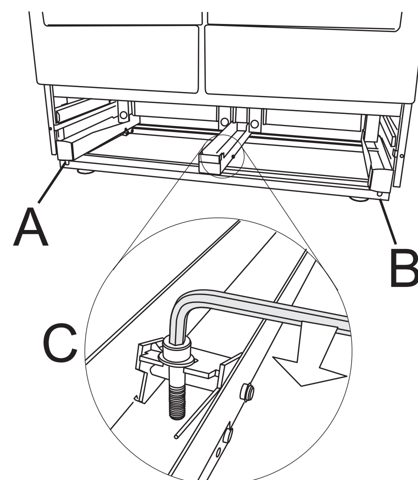
Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

Die Höhe der vorderen Rolle einstellen, um den Herd waagerecht zu stellen.

Den Innensechskantschlüssel an der mittleren Rollenabsenkvorrichtung (C in der Abb. unten) anbringen.



A linke, hintere Rolle, B rechte, hintere Rolle, C mittlere Rolle

Wenn Sie mit der Höhe und waagerechten Position zufrieden sind, heben Sie die Vorderseite des Herdes um eine Drehung der vorderen Einstellrolle. Die Vorderfüße auf den Boden herunterschrauben. Die vordere Einstellrolle gegen den Uhrzeigersinn rollen, um die vordere Rolle anzuheben, sodass die Vorderseite des Herdes auf den Füßen, nicht der vorderen Rolle ruht, um versehentliches Bewegen des Herdes zu verhindern.

Das Nivellierwerkzeug in der Schublade lassen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

Deutsch

Gasanschluss

Haltevorrichtung

Eine Haltevorrichtung sollte angebracht sein, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen ist. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

Flexibler Gasschlauch

Zwischen Gasversorgung und Anschlussschlauch muss ein Gasabsperrventil angebracht werden. Der flexible Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) muss den einschlägigen Normen entsprechen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Die Hausgasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

Der Geräteanschluss befindet sich direkt unter Kochstellenhöhe an der Rückseite des Herdes. („B" in der Abbildung).

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen zu geben. Idealerweise sollte der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung auf der Rückseite des Herdes sein. („A" in der Abbildung).

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden. Den Pfannenträger, Brennerkopf und -deckel entfernen. Die Gasdüse ist nun zugänglich.

Testdrücke siehe Abschnitt **Technische Daten** an der Rückseite dieser Anleitung.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

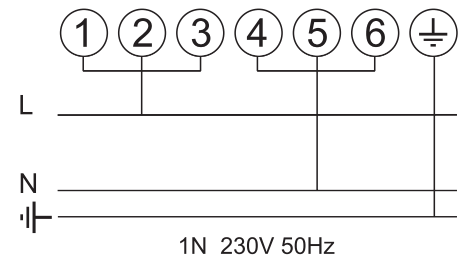
Hinweis

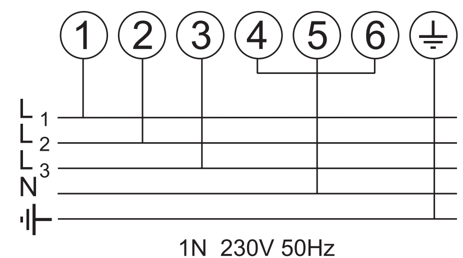
Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 7,2 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.

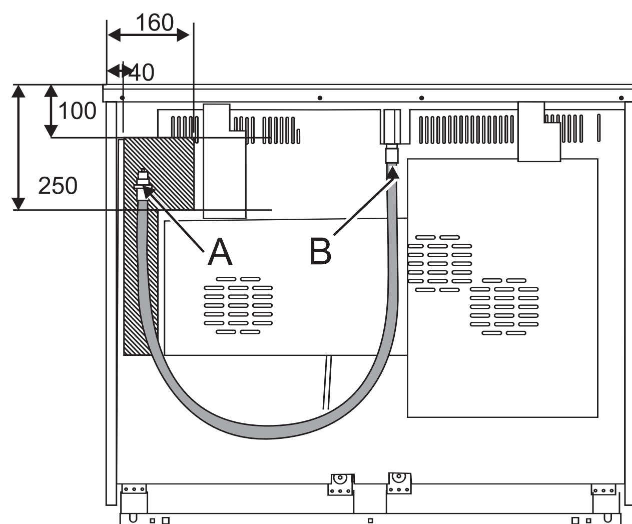




Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Installation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der



Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensicherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Den Regler für jeden Brenner auf das ausgefüllte Flammensymbol drehen. Den Regler eindrücken. Dies lässt Gas zum Gasbrenner strömen. Den Regler weiter eingedrückt halten und die Zündtaste drücken oder das Gas mit einem Streichholz anzünden. Den Regler etwa weitere 10 Sekunden eingedrückt halten.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Backofenprüfung

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren.

Zur Einstellung der Uhrzeit siehe Abschnitt „**Die Uhr**“.

Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen.

Kontrolle, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

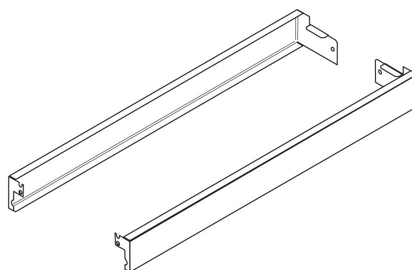
Anm. Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie.

Die Öfen ausschalten.

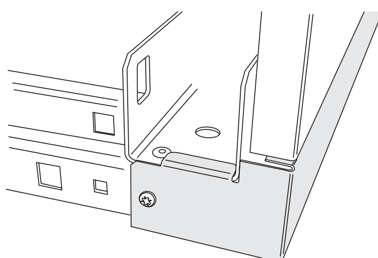
Anbringen der Sockel

Der Herd wird mit zwei Edelstahlseitenwandverlängerungen, einem schwarzen Frontsockel mit Edelstahlfüßen und einer Edelstahl-Frontsockelverkleidung geliefert.

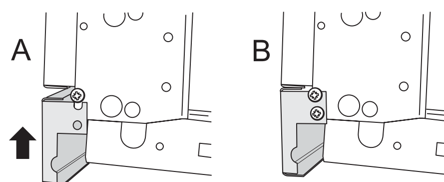
Anbringen der Seitenverlängerungen (optional)



Falls die Einbauhöhe des Herdes weniger als 910 mm zur Kochplatteneinfassung liegt, oder der Abstand von der Unterkante der Seitenwand zum Boden weniger als 60 mm ist, sollte die Seitenverlängerung nicht angebracht werden. Falls der Herd zwischen 2 Einheiten eingebaut ist, sind die Seitenverlängerungen nicht notwendig.



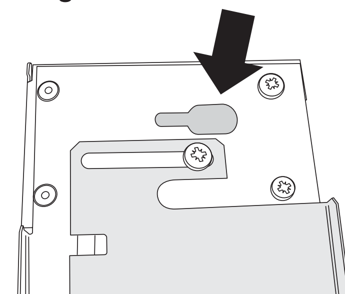
Die Zunge an der Rückseite der Seitenverlängerung in das U-Profil an der Rückseite des Herdes einhaken und mit einer der mitgelieferten Schrauben befestigen.



An der Vorderseite die Seitenverlängerung unter die vorstehende Schraube haken und mit einer Schraube im unteren Loch befestigen. Die obere Schraube nicht anziehen. Sie muss vorstehen, so dass der Frontsockel an ihr angehakt werden kann.

Die andere Seitenverlängerung bei Bedarf anbringen. Den Herd wieder zurückschieben.

Anbringen des Frontsockels



Sockeloberseite *Unterseite*

An der Rückseite des Sockels befindet sich an jedem Ende ein Schlitz. Den Sockel vor den Herd halten. Jede Seite des Sockels nacheinander auf die zwei Endschrauben haken. Wenn Sie von der Seite darauf schauen, können Sie überprüfen, ob die Schlitze dabei ausgerichtet sind. Kontrollieren, dass der Endschiebefuß und die rückseitige Schiebeplatte des Sockels korrekt auf dem Boden sitzen.

Der Sockel wird mit einer losen Edelstahlverkleidung geliefert. Falls das schwarze Finish bevorzugt wird, die Edelstahlverkleidung beiseite legen. Im anderen Fall die Verkleidung auf den schwarzen Sockel setzen. Den Sockel und die Verkleidung (falls vorhanden) mit den 3 Schrauben im Lieferumfang befestigen.

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagerecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

Vielen Dank.

Umstellung auf eine andere Gasart

Reparatur - Achtung

Diese Umstellung muss von einer Fachkraft ausgeführt werden. Nach der Umstellung muss die Installation den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät umstellen.

Bei falscher Umstellung des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Diese Anleitung muss in Verbindung mit dem Rest der Geräteanleitung verwendet werden, vor allem Informationen über Normen, Herdaufstellung, Eignung des Anschlussschlauches, usw.

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

Umstellung

Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Dieses Gerät wird geliefert als: -

G 20 20 Millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Sehen Sie im Abschnitt **Technische Daten** auf der Rückseite der Anleitung nach, ob der Herd auf die Gasart, die Sie verwenden wollen, umgestellt werden kann.

Gasdüsen

Brennerdeckel und -köpfe entfernen. Alte Düsen entfernen. Neue Düsen anbringen (korrekte Düsen siehe Abschnitt **Technische Daten** auf der Rückseite der Anleitung). In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

Hahneinstellung

Sehen Sie in der Tabelle auf der Rückseite der Anleitung nach, ob die Umgehungsschrauben gewechselt werden müssen.

Alle Knebel abziehen.

Die 3 Schrauben an der Rückseite der Oberkante der Bedienblende entfernen.

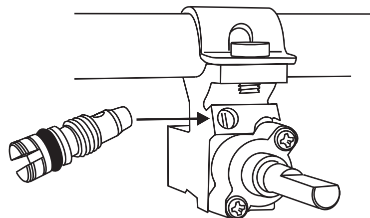
Die Ofentüren öffnen und die 2 Befestigungsschrauben an jedem Ende unter der Bedienblende entfernen.

Die Bedienblende nach vorne ziehen und die Verdrahtung von der Rückseite trennen.

Den Schutzschild der Reglerhähne entfernen (2 Schrauben).

Umstellung auf andere Gasarten.

Die Umgehungsschraube entfernen und den korrekten Ersatz anbringen.



Korrekte Düsengröße siehe Tabelle an der Rückseite dieser Anleitung.

Die Bedienblende wieder anbringen.

Aufkleber

Den passenden Aufkleber, der anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist, auf das Datenschild kleben.

Druckprüfung

Das Gerät an die Gasversorgung anschließen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Testdrücke siehe Abschnitt **Technische Daten** an der Rückseite dieser Anleitung.

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden (nicht den Dreiringbrennern). Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an die Düse anbringen. Den Kochstellenbrenner einschalten und einen der anderen Brenner einschalten und anzünden.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Den Reglerhahnschutz wieder anbringen. Die Verdrahtung wieder an die Bedienblende anschließen und die Blende anbringen.

Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Die Funktion aller Brenner prüfen.

Kontrollieren, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Reparatur und Wartung

VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.

Nach Abschluss der Reparatur prüfen, ob das Gerät gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: - Bedienblende, Seitenabdeckungen, Kochplattenblech oder elektrische Komponenten oder Abdeckungen.

Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

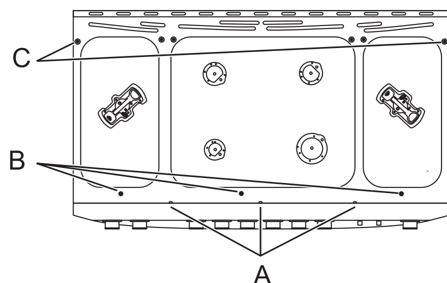
Anmerkung – Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Ansicht von vorn.

1 Bedienblende entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Pfannenträger und Regler entfernen. Die 3 Schrauben hinten an der Oberkante der Bedienblende entfernen.

Die Ofentüren öffnen und die 2 Befestigungsschrauben an jedem Ende unter dem Bedienfeld entfernen. Die Bedienblende anheben, nach vorne ziehen und die Verdrahtung von der Rückseite trennen.

In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.



A Befestigungsschrauben Bedienblendenoberseite
B Befestigungsschrauben Kochplattenvorderseite
C Befestigungsschrauben Kochplattenrückseite

2 Kochplattenoberteile entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Herd nach vorne ziehen, um Zugang zu erhalten.

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Die Kochplattenbrennerdeckel und -oberteile entfernen. Falls die Kochplattenbrenner mit Schrauben an der Kochplatte befestigt sind, diese entfernen (aber nicht die Befestigungsschrauben der Funkenelektrode). Die 2 Sechskantschrauben an der Rückseite der Kochplatte und die 3 Befestigungsschrauben an der Vorderseite der Kochplatte entfernen. Die Kochplatte vom Gerät abheben. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

3 Eine äußere Abdeckung entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Die Sicherungsschraube an der oberen Vorderkante sowie die beiden Befestigungselemente an der Rückseite oder an der Seitenabdeckung entfernen. Die untere Sicherungsschraube lösen, die sich unterhalb der Kante an der vorderen Ecke der Bedienblende befindet. Die Abdeckung vom Gerät abheben.

4 Eine Ofenneonleuchte entfernen

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Die Linse an der Vorderseite der Blende halten und das Gehäuse der Neonleuchte von hinten aus der vorderen Linse ziehen. Die vordere Linse festhalten und die neue Leuchte von der Rückseite der Bedienblende her an der Linse anbringen. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob die Ersatzleuchte richtig funktioniert.

5 Uhr entfernen

Die Bedienblende entfernen (siehe 1).

Den/die Zeitschaltuhrkontrollregler abziehen. Die Zeitschaltuhr mit Halterung durch Entfernen der Befestigungsschrauben von der Blende entfernen. Die Zeitschaltuhr durch Eindrücken der Kunststofflaschen am Zeitschaltuhrgehäuse von ihrer Halterung entfernen und gleichzeitig die Einheit nach vorne ziehen. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan zu Rate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

6 Einen Thermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Die entsprechende Ofentür öffnen und die Ofenroste herausnehmen.

Rechter Ofen

Die beiden Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung des Thermostatglases befestigt ist. Das Thermostatglas aus den Clips an der hinteren Ofenabdeckung herausnehmen.

Linker Ofen

Die beiden Schrauben entfernen, mit denen das Thermostatglas an der Gebläseabdeckung hinten im Ofen befestigt ist. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Herds zu erhalten. Beide Abdeckkästen abheben, nachdem die Befestigungsschrauben entfernt wurden. Die Thermostatkapillare vom Ofen entfernt zuführen. Die Drähte vom Thermostat trennen und die beiden Befestigungselemente lösen, mit denen die Kontrollvorrichtung an der Befestigungsplatte befestigt ist. Das Ersatzthermostat einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Glas hinten im Ofen mittig zwischen den Clips befestigt ist. Kontrollieren, ob das Thermostat richtig funktioniert.

7 Thermischen Sicherungsautomaten eines Ofenelements entfernen.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben. Die Sicherung befindet sich auf der Erdungsplatte neben den Ofenelementanschlüssen. Die Sicherungsverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen die Sicherung an der

Erdungsplatte befestigt ist, und die Sicherung entfernen. Die Ersatzsicherung einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

8 Einen Kochplattenhahn entfernen

Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Die Ausfallsicherungsleitung hinten am Hahn herausziehen. Die Rohrverschraubung hinten am Hahn lösen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der Hahn an der Gasringleitung befestigt ist. Die Zündschalterverdrahtung trennen. Den Hahn entfernen. Die Dichtung entfernen und wegwerfen. Den Ersatzhahn mit einer neuen Dichtung versehen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist. Die Kochplattenzündung prüfen.

9 Einen Zündschalter auswechseln

Den Gashahn wechseln (siehe 7).

10 Eine Kochplattenbrennerdüse entfernen

Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Die Düse direkt vom Brennerkörper entfernen. Die entsprechende Düse anbringen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

11 Eine Kochplattenfunkenelektrode entfernen

Die Pfannenträger, Brennerköpfe und -deckel abnehmen. Die Schraube, mit der die Elektrode am Brennergehäuse befestigt ist, entfernen. Die Elektrode herausheben und die Leitung trennen.

Hinweis

Darauf achten, dass der Zündungsdraht nicht durch das Loch fällt.

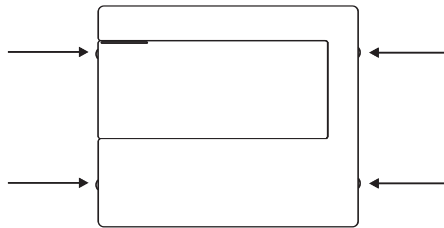
Die Leitung an der neuen Elektrode anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen. Anschließend kontrollieren, ob der Brenner korrekt zündet.

12 Ofentür entfernen

Die Ofentür öffnen. Die Tür festhalten und die beiden Schrauben entfernen, mit denen das obere Scharnier am Vorderrahmen des Geräts befestigt ist. Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

13 Äußere Verkleidung der Ofentür entfernen

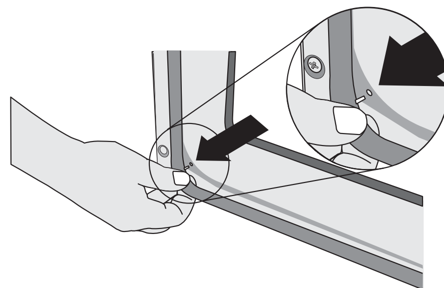
Die Ofentür öffnen. Die Innensechskantschrauben an den Seiten der Tür entfernen. Die äußere Türverkleidung entfernen. Den Griff entfernen und an der neuen Türverkleidung anbringen. Die Ersatzverkleidung an der Ofeninnentür anbringen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.



14 Schließhaken der Tür entfernen

Äußere Türverkleidung des Ofens entfernen (siehe 12). Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Schließhakenvorrichtung an der inneren Türverkleidung befestigt ist. Den Ersatzschließhaken einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Türfunktion prüfen.

15 Ofentürdichtung entfernen



Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Haken gehalten. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieser Haken gelöst wurde. Den nächsten Haken ähnlich lösen und dies für alle Haken wiederholen. Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.

Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der Ecklöcher der Tür einhaken und nacheinander alle Haken um die Tür herum einhaken.

16 Sperrklinke der Ofentür verstellen

Die Ofentür öffnen und die Sicherungsmutter im unteren Bereich der Sperrklinke lösen. Die Sperrklinke nach innen oder außen verstellen, bis die gewünschte Türfunktion erzielt wurde. Die Sicherungsmutter wieder anziehen.

17 Herdplattenfunkengeber entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren. Die Befestigungselemente lösen, mit denen der Funkengeber befestigt ist, und die Vorrichtung entfernen.

18 Elektrodenleitungen der Herdplatte entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Geräts zu erhalten. Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Den Abdeckkasten entfernen und alle Hochspannungsleitungen am Funkengeber trennen. Die Leitung an der Elektrode trennen. Das isolierte Bündel Hochspannungsleitungen durch die hintere Leiste ziehen. Die entsprechende Leitung aus der Isolierung ziehen und die Ersatzleitung hineinschieben. Die Leitungen wieder in die hintere Leiste einsetzen. Die Leitungen wieder mit dem Funkengeber und der Ofenelektrode verbinden. In

umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Zündung kontrollieren.

19 Innere Ofenabdeckung entfernen

Die Ofentür öffnen. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die innere Abdeckung hinten am Ofen befestigt ist. Die Abdeckung abnehmen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind.

20 Ein Ofengebläse ersetzen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Gebläseverdrahtung entfernen und die Anschlusspositionen notieren. Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 22 beschrieben entfernen. Die Gebläselamellen festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen. Die Befestigungselemente des Gebläses lösen und hinten aus der Vertiefung nehmen. Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

21 Ein Ofengebläseelement entfernen

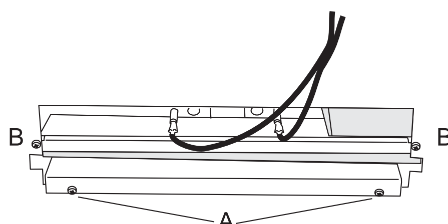
Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren. Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 22 beschrieben entfernen. Die Befestigungsmittel entfernen, mit denen das Element im Ofen befestigt ist, und das Element herausnehmen. Das Ersatzelement einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert.

22 Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Unteres Element

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungsmittel entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.



Die 2 Schrauben „A“ entfernen und die Platte herunterfallen lassen. Die 2 Schrauben „B“ entfernen, die obere Platte absenken und durch den Schlitz in der Herdrückseite entfernen.

Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.

Die Befestigungsmittel des Herdelements entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Oberes Element

Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist. Die Befestigungsmittel der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

Be safe

You need clean fresh air - so does your cooker. Burner flames produce exhaust gases, heat and moisture. Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a powered cooker hood that vents outside. If you have several burners on or use the cooker for a long time, open a window or turn on an extractor fan. For more detail see the Installation Instructions. We recommend you read 'General Safety Instructions' (especially if you have not used a dual fuel cooker before) where we describe some basic guidelines on how to use a duel fuel cooker safely.

Gas and Electricity on

Make sure that the gas supply is turned on and that the cooker is wired in and switched on. The cooker needs electricity.

Peculiar smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use.

Hotplate Burners

The drawing by each knob indicates which burner that knob controls. There is a spark ignition system that works when the knob is pressed in. Each burner also has a special safety device that stops the flow of gas if the flame goes out.

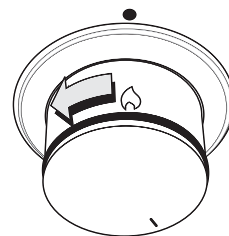
Push in and turn a knob to the solid flame symbol.



Keep holding the knob pressed in to let the gas through to the burner for few seconds. The igniter should spark and light the gas.

If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn the control to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

Adjust the flame height to suit by turning the knob. The outline flame symbol marks the lowest setting.



Make sure flames are under the pans. Using a lid will help the contents boil more quickly.

Pans and kettles with concave bases or down turned base rims should not be used.

Simmering aids, such as asbestos or mesh mats, are NOT recommended. They will reduce burner performance and could damage the pan supports.

Avoid using unstable and misshapen pans that may tilt easily and pans with a very small base diameter e.g. milk pans, single egg poachers. The minimum pan diameter recommended is 120mm. The maximum pan base diameter is 250mm; large pans should be spaced well apart.

The 3 ring Wok burners are designed to provide even heat over a large area. They are ideal for large pans and stir-frying. For heating smaller pans the smaller burners may be more efficient.

Note:
Use of aluminium pans may cause metallic marking of the pan supports. This does not affect the durability of the enamel and may be cleaned off with a proprietary metal polish compound.

The Griddle

The griddle fits the centre left pan support, front to back. It is designed for cooking food on directly. Don't use pans of any kind on it. The griddle surface is non-stick and metal cooking utensils (e.g. spatulas) will damage the surface. Use heat resistant plastic or wooden utensils.

Don't put it crossways - it will not fit properly and will be unstable.

Don't put it on the Wok burners - it is not designed to fit the Wok burner pan supports.

Position the griddle over the hotplate burners resting on the pan support.

Check that it is securely located.

The griddle can be lightly brushed with cooking oil before use. Light the hotplate burners. Adjust the flame heights to suit.

Preheat the griddle for a maximum of 5 minutes before adding food. Leaving it longer may cause damage. The controls can be turned to a lower position simply by turning the control knobs towards the lower position marked with the outline flame symbol.

Always leave space around the griddle for the gases to escape. **Never** fit two griddles side by side.

After cooking allow the griddle to cool before cleaning.

The Wok cradle

The Wok cradle is designed to fit a Typhoon™ Professional 35cm Wok (Part Code 13840S). This is available from leading retailers.

If you use a different Wok make sure that it fits the cradle. Woks vary very widely in size and shape. It's important that the Wok sits down on the pan support - but if the Wok is too small the cradle will not support it properly.

The cradle should be used on the triple ring Wok burner only.

When you fit the cradle check that the Wok is properly located on the front and rear fingers and that it is supported properly on a pan support.

Make sure the cradle is stable and that the Wok is sitting level in the ring.

The cradle will get very hot in use - allow plenty of time for it to cool before you pick it up.

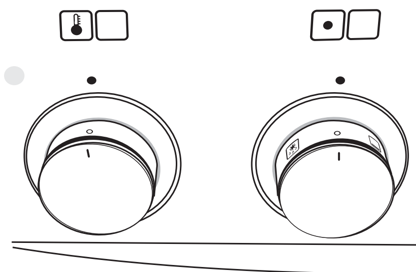
The Ovens

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid the touching heating elements inside the oven.

The clock must be set to the time of day before the ovens will work. See 'The Clock' section for instructions on setting the time of day.

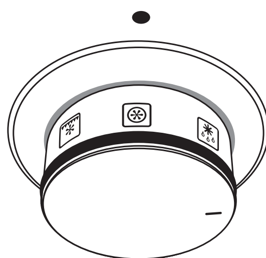
The Left Hand Oven

The left hand oven is a Multi-function oven. As well as the oven fan and fan element, it is fitted with two extra heating elements, one visible in the top of the oven and the second under the oven base. Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the oven. For more detail on this oven see the section 'Multi-function oven'.



The Multi-function oven has two controls, a function selector and a temperature setting knob.

Turn the function selector control to a cooking function. This is the fan oven setting.



Turn the oven temperature knob to the temperature you need.

The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

The Right Hand Oven

The fan in the right hand oven circulates hot air continuously, which means faster more even cooking.

The recommended cooking temperatures for a fanned oven are generally lower than a non-fanned oven.

The right hand fan oven control is at the right hand end of the control panel.

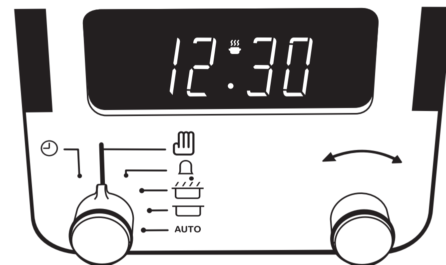
Turn the oven temperature knob to the temperature you need.

The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

The Clock

You can use the timer to turn the ovens on and off. The clock must be set to the time of day before the ovens will work.

Setting the time of day

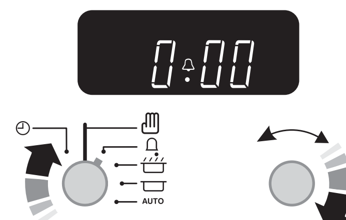


A Timer knob *B Adjusting knob*

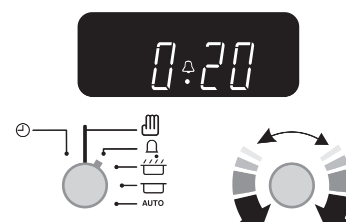
When the clock is first connected the display will flash (0.00) and (AUTO) alternately.

To set the clock to read the time of day turn and hold the Timer knob to the clock symbol ( ) and at the same time turn the Adjusting knob left or right until the clock shows the time of day. Remember this is a 24-hour clock. Let go of the Timer knob and it will spring back to the vertical, oven manual setting.

To time something that's cooking (minute minder)



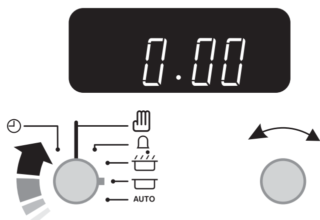
Turn the Timer knob to the right to ( ) minute minder setting - it should click into position. Use the Adjusting knob to set the time you need as below



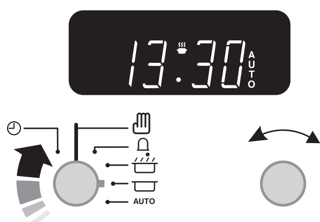
You can turn the knob back to the ( ) manual setting to keep an eye on the time of day or leave it in the ( ) minute minder position as the time ticks down.

To stop the beeper when it sounds
Turn the Adjusting knob anticlockwise

To stop automatically
Use when you have started the oven manually.



Turn the Timer knob to the ( ) position. Use the Adjusting knob to set the time you need as below.



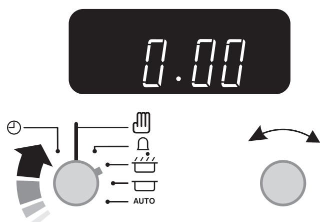
'Stop Time' shows. AUTO will show in the display. Turn the Timer knob to the 'AUTO' setting. When your cooking is finished the beeper sounds. Turn the Timer knob to the vertical ( ) to return to manual cooking.

To start and stop the oven automatically
Before you set the clock, you must have two numbers clearly in mind.

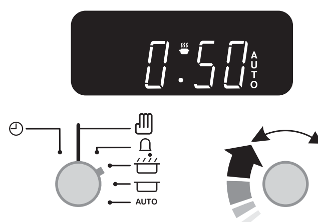
The 'cook time', which is the period of time you want the oven to cook.

The 'stop time', which is the time of day you want the oven to stop cooking.

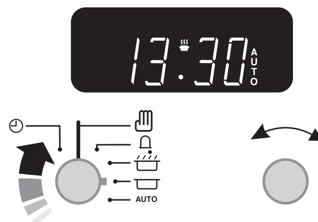
You cannot set a start time directly - this is set automatically by setting the cooking period and stop time.



Turn the Timer knob to the ( ) position. Use the Adjusting knob to set the 'cooking time' you need as below.



Turn the Timer knob to the ( ) position. The display will show the current time of day plus the 'cook period' you just set. Use the Adjusting knob to set the 'Stop time' you need as below.



'Stop Time' shows. AUTO will show in the display. Set the oven(s) to the cooking temperature you need (don't forget to set a function if using the Multi-function oven). Turn the Timer knob to the 'AUTO' setting.

When your cooking is finished the beeper sounds. Turn the Timer knob to the vertical ( ) to return to manual cooking.

If you are out, don't worry about the beeper going off, it stops after a while. When you return, Turn the Timer knob to the vertical ( ) to return to manual cooking.

AUTO is showing, you want to reset to manual cooking.
You can cancel any automatic settings by turning the Timer knob to the vertical manual symbol ( ).

Cooking using the timer

The timer can be used to turn just one oven or both on and off automatically. The start and stop time must be the same for both ovens but different cooking temperatures can be set.

If you want to turn one of the ovens on at the same time as the timer is set for automatic cooking, you must wait until the timer has turned on the oven/ovens first. Then you can adjust either of them manually in the normal way.

You can set the oven to turn on at any time over the following 24-hour period.

If you want to cook more than one dish, choose dishes that require approximately the same time. However, dishes can be 'slowed down' slightly by using small containers and covering them with aluminium foil, or 'speeded up' slightly by cooking smaller quantities or placing in larger containers.

Very perishable foods such as pork or fish should be avoided if a long delay period is planned, especially in hot weather.

Don't place warm food in the oven.

Don't use an oven already warm.

Don't use if an adjoining oven is warm.

Avoid using wine or beer if there is a delay period, as fermentation may take place.

To avoid curdling, cream should be added to dishes just before serving.

Fresh vegetables, which may discolour during a delay period, should be coated in melted fat or immersed in a water and lemon juice solution.

Fruit pies, custard tarts or similar wet mixtures on top of uncooked pastry are only satisfactory if there is a short delay period. Dishes containing left over cooked meat or poultry should not be cooked automatically if there is a delay period.

Whole poultry must be thoroughly defrosted before placing in the oven.

Check that meat and poultry are fully cooked before serving.

Both Ovens

Before using for the first time, heat the ovens to 200°C for 30 minutes to dispel manufacturing odours.

Please remember that all cookers vary - temperatures in your new ovens may differ to those in your previous cooker.

The wire shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays meat tins etcetera should be placed level centrally on the oven's wire shelves. Keep all trays and containers away from the sides of the oven, as overbrowning of the food may occur.

For even browning, the maximum recommended size of a baking tray is 330mm by 290mm.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst', when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.

When the oven is on, don't leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

- *Always leave a 'fingers width' between dishes on the same shelf. This allows the heat to circulate freely around them.*
- *The Cook & Clean oven liners (see Cleaning your cooker) work better when fat splashes are avoided. Cover meat when cooking.*
- To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.
- If you want to brown the base of a pastry dish, preheat the baking tray for 15 minutes before placing the dish in the centre of the tray.
- *Where dishes may boil and spill over during cooking, place them on a baking tray.*

Multi-function oven functions

The Multi-function oven has many varied uses. We suggest you keep a careful eye on your cooking until you are familiar with each function. Remember - not all functions will be suitable for all food types.



Defrost

This function operates the fan to circulate cold air only. No heat is applied. This enables small items such as desserts, cream cakes and pieces of meat, fish and poultry to be defrosted.

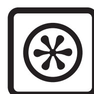
Defrosting in this way speeds up the process and protects the food from flies. Pieces of meat, fish and poultry should be placed on a rack, over a tray to catch any drips. Be sure to wash the rack and tray after defrosting.

Defrost with the oven door closed.

Large items, such as whole chickens and joints should not be defrosted in this way. We recommend this be carried out in a refrigerator.

Defrosting should not be carried out in a warm oven or when an adjoining oven is in use or still warm.

Ensure that dairy foods, meat and poultry are completely defrosted before cooking.

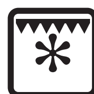


Fan oven

This function operates the fan and the heating element around it. An even heat is produced throughout the oven, allowing you to cook large amounts quickly.

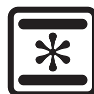
Fan oven cooking is particularly suitable for baking on several shelves at one time and is a good 'all-round' function. It may be necessary to reduce the temperature by approximately 10°C for recipes previously cooked in a conventional oven.

If you wish to pre-heat the oven, wait until the indicator light has gone out before inserting the food.



Fanned grilling

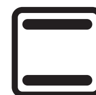
This function operates the fan whilst the top element is on. It produces a more even, less fierce heat than a conventional grill. For best results, place the food to be grilled, on a grid over a roasting tin, which should be smaller than a conventional grill pan. This allows greater air circulation. Thick pieces of meat or fish are ideal for grilling in this way, as the circulated air reduces the fierceness of the heat from the grill. The oven door should be kept closed whilst grilling is in progress, so saving energy. You will also find that the food needs to be watched and turned less than for normal grilling. Pre-heat this function before cooking.



Fan assisted oven

This function operates the fan, circulating air heated by the elements at the top and the base of the oven. The combination of fan and conventional cooking (top and base heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast. It is also possible to bake on two shelves at one time, although they will need to be swapped over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base, when using this function.

This is a fast intensive form of cooking; keep an eye on the food cooking until you have become accustomed to this function.



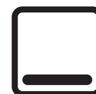
Conventional oven (top and base heat)

This function combines the heat from the top and base elements. It is particularly suitable for roasting and baking pastry, cakes and biscuits. Food cooked on the top shelf will brown and crisp faster than on the lower shelf, because the heat is greater at the top of the oven than at the base, as in 'Fan assisted oven' function. Similar items being cooked will need to be swapped around for even cooking. This means that foods requiring different temperatures can be cooked together, using the cooler zone in the lower half of the oven and hotter area to the top.



Browning element

This function uses the element in the top of the oven only. It is a useful function for the browning or finishing of pasta dishes, vegetables in sauce and lasagne, the item to be browned being already hot before switching to the top element.



Base heat

This function uses the base element only. It will crisp up your pizza or quiche base or finish off cooking the base of a pastry case on a lower shelf. It is also a gentle heat, good for slow cooking of casseroles in the middle of the oven or for plate warming.

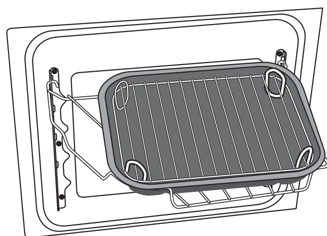
The Browning and Base heat functions are useful additions to your oven, giving you flexibility to finish off items to perfection. With use, you will soon realise how these functions can combine to extend your cooking skills.

The Handygrill

The maximum weight than can be held by the Handygrill is 5.5kg. It should only be used with the supplied tin, which is designed to fit the rack. Any other vessel could be unstable.

The Handygrill fits on the oven door. Food cooking on it is easy to attend to, because it's accessible when the door is opened. It can be fitted at different heights. Depending on the height that it is fixed, the oven shelves may need to be removed or repositioned to suit.

Using your Handygrill



Fan Grilling

Fanned grilling is carried out with the oven door closed.

The racking on the inside of the Multifunction Oven door (left hand oven) allows you to position the Handygrill at any of four different levels.

Using the Handygrill for fan grilling gives you the ability to tend the food without having to lift the grill pan out of the oven.

It is important to remember to clean the grill pan after each grilling session, as a build up of fat would dangerous and unhygienic.

Be careful when opening and closing the oven door whilst using the Handygrill.

The position of the Handygrill on the oven door brackets will depend upon the size of the food being grilled.

Pre-heat the oven on the fanned grilling function with the oven door closed for 5-10 minutes before use.

Always decide on the level at which to grill **before** the preheating period as the Handygrill rack and pan will get very hot.

The second level from the top is the most useful for normal grilling. Only use the top position for toast or very quick cook items such as minute steak.

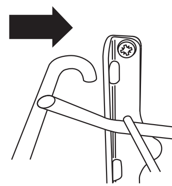
Other uses

The Handygrill and pan can also be used for roasting.

Remove the trivet from the pan and position the rack at the height of the centre of the oven. Use the fan or conventional oven settings and follow the guide time in the cooking chart for roasting. Only use the supplied pan in the Handygrill rack - any other vessel could be unstable.

To fit the Handygrill

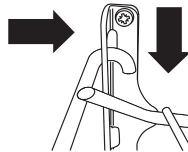
Line up the ends of the Handygrill rack with a pair of holes in the mounting brackets on the oven door.

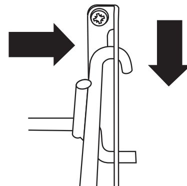




left hand side *right hand side*

Slide the ends into both uprights at the same time.





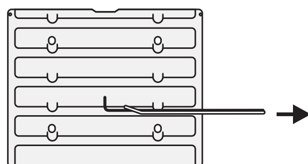
left hand side *right hand side*

Hook the rack on to the uprights.

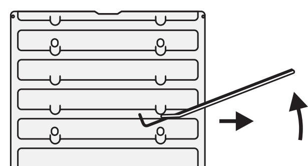
Oven shelves

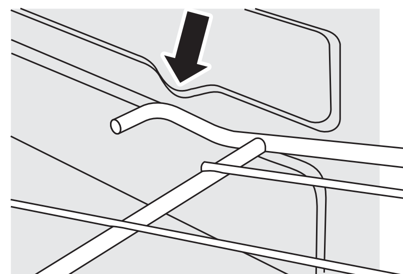
The oven shelves can be easily removed and refitted.

Pull the shelf forward until the back of the shelf is stopped by the shelf stop bumps in the oven sides.



Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward.





To refit the shelf, line up the shelf with a groove in the oven side and push the shelf back until the ends hit the shelf stop. Lift up the front so the shelf ends clear the shelf stops, and then lower the front so that the shelf is level and push it fully back.

Steam

When cooking foods with high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the grille at the rear of the hotplate. This is perfectly normal.

Oven light

The oven light comes on as soon as the thermostat is turned on.

If one of the oven lights fail, **turn off the power supply** before you change the bulb. See the 'Troubleshooting' section for details on how to change an oven light bulb.

Storage

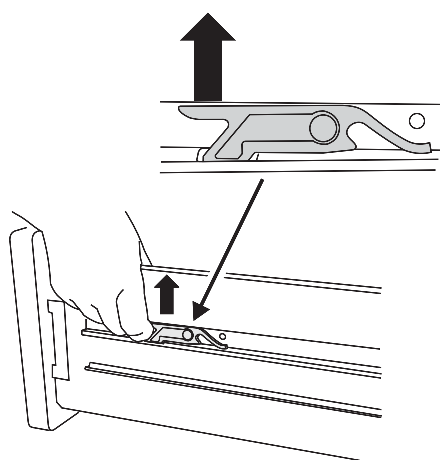
The bottom drawer has a moulded plastic tray in the base to hold the Wok ring and Griddle plate. **Never place anything hot on the tray; it will be damaged**. Make sure that ring or plate is cool before storage. The griddle surface is non-stick; take care not to damage the surface by putting pans etc. on top of it. The tray can be removed for cleaning.

The drawer can get very warm, don't store anything in it that may melt or catch fire.

The drawer can be removed completely for cleaning etc.

To remove the drawer pull it forward.

Lift up the ends of the plastic clips (one each side) to release the catches holding the drawer to the side runners and at the same time pull the drawer forward and away from the side runners.



For safety's sake push the drawer runners back out of the way.

To refit the draw

Rest the drawer back on the side runners and, keeping it level, push it right back. The clips should click into position holding the drawer to the side runners.

Cleaning your cooker

Before thorough cleaning isolate the electricity supply. Remember to switch on the electricity supply and reset the clock before useing the cooker.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water - **but take care that no surplus water seeps into the appliance.**

Hotplate burners

The burner heads and caps can be removed for cleaning. Make sure they are absolutely dry before replacing.

Griddle

Always clean the griddle after use. Allow to cool completely before removing. Immerse the griddle plate in hot soapy water. Use a soft cloth or, for stubborn stains, a nylon washing up brush.

NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANERS AS THESE WILL DAMAGE THE SURFACE.

Handygrill

The pan and grid should be washed in hot soapy water. After grilling meats or any foods that soil, leave to soak for a few minutes in the sink immediately after use. Stubborn particles may be removed from the grid by using a nylon brush.

Control Panel and Oven Doors

Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners, on brushed Stainless Steel surfaces. For best results use liquid detergents

The control panel and control knobs should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. The oven doors should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water.

Ovens

The ovens have removable panels that have been coated with special enamel that partly cleans itself.

This does not stop all marks on the lining, but helps to reduce the amount of manual cleaning needed.

The Cook & Clean panels work better above 200°C. If you do most of your cooking below this temperature, occasionally remove the panels and wipe with a lint free cloth and hot soapy water. The panels should then be dried and replaced and the oven heated at 200°C for about one hour. This will ensure the Cook & Clean panels are working effectively.

Don't use steel wool (or any other materials that will scratch the surface). Don't use oven cleaning pads.

Removing the Oven Linings

Some of the lining panels can be removed for cleaning and for cleaning behind. Remove the shelves first.

The right hand fanned oven has a removable oven roof - slide the roof liner forward and remove.

The side panels of either oven can be removed.

Each side of the oven is fixed with four fixing screws. You don't have to remove the screws to remove the oven linings. Lift each side panel upwards and they will slide off the screws. Then pull them forwards.

Once the linings are removed, the oven enamel interior can be cleaned.

When replacing the linings fit the side linings first.

Make sure you fit the oven roof with the slot at the front.

Troubleshooting

Steam is coming from the oven

When cooking foods with a high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the rear grille. Take care when opening the oven door, as there may be a momentary puff of steam when the oven door is opened. Stand well back and allow any steam to disperse.

The oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up - this is perfectly normal.

The knobs get hot when I use the oven or the grill, can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven or the grill, and heating them up. Don't leave the oven door open.

If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it who pays?

You do. Service organisations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's in your interest to track down your original installer.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the cooker installation is protected by a 30-milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. Individual tastes may require the temperature to be altered either way, to get the results you want. Try cooking at a higher temperature setting.

The oven is not cooking evenly

Do not use a tin or tray larger than 330mm x 290mm.

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If two shelves are used, check that space has been left for the heat to circulate. When a baking tray is put into the oven, make sure it is placed centrally on the shelf.

Check that the door seal is not damaged and that the door catch is adjusted so that the door is held firmly against the seal.

A dish of water when placed on the shelf should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the cooker should be raised up or the front lowered). If the cooker is not level arrange for your supplier to level it for you.

Oven not coming on when turned on manually

If using the Multi-function oven have you set a cooking function?

Is the power on? Is the clock illuminated?

If not there may be something wrong with the power supply. Is the cooker supply on at the isolator switch?

If this does not solve the problem contact a service person.

Oven not coming on when automatic cooking

Timer set correctly but oven knob left OFF by mistake?

If using the Multi-function oven have you set a cooking function?

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the knob down has not worked or only worked for a short time then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

The oven light is not working

The bulb has probably blown. You can buy a replacement bulb (which is not covered under the guarantee) from a good electrical shop. Ask for an Edison screw fitting 15w 240v lamp, FOR OVENS. It must be a special bulb, heat resistant to 300 °C.

Open the oven door and remove the Handygrill (if fitted) and oven shelves.

Turn off the power supply.

Unscrew the bulb cover by turning anticlockwise. Unscrew the old bulb. Screw in the new bulb, screw back the bulb cover. Turn on the electricity supply and check that the bulb now lights.

Hotplate ignition or hotplate burners faulty

Is the power on? Is the clock illuminated? If not there maybe something wrong with the power supply.

Are the sparker (ignition electrode) or burner slots blocked by debris?

Are the burner caps correctly located?

Hotplate burners will not light

If only one or all the hotplate burners will not light, make sure that the parts have been replaced correctly after wiping or removing for cleaning.

Check that there is not a problem with your gas supply. You can do this by making sure that other gas appliances you may have are working.

Do the burners spark when you push the hotplate control knobs in? If not check the power is on - is the clock illuminated?

General Safety Instructions

This appliance must be installed by a competent person in accordance with the installation instructions. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements.

If you smell gas
Don’t turn electric switches on or off.

Don’t smoke

Don’t use naked flames

Do turn off the gas at the meter or cylinder

Do open doors and windows to get rid of the gas

Call your gas supplier.

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device, (extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

The cooker should be serviced by a qualified service engineer and only approved spare parts used. Have the installer show you the location of the cooker control switch. Mark it for easy reference. Always allow the cooker to cool and then switch off at the mains and before cleaning or carrying out any maintenance work, unless specified otherwise in this guide.

All parts of the cooker become hot with use and will retain heat even after you have stopped cooking.

Take care when touching cooker, to minimize the possibility of burns, always be certain that the controls are in the OFF position and that it is cool before attempting to clean the cooker.

Use dry oven gloves when applicable - using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Never operate the cooker with wet hands.

Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove. They might catch fire if they touch a hot surface.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use unstable saucepans and position the handles away from the edge of the hotplate.

Babies, toddlers and young children should not be allowed near the cooker at any time. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Teach them not to play with controls or any other part of the cooker.

Never store anything of interest to children in cabinets above a cooker - children climbing on the cooker to reach them could be seriously injured.

Clean only parts listed in this guide.

In the interests of hygiene and safety the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuff could result in a fire.

Always keep combustible wall coverings or curtains etc. a safe distance away from your cooker.

Do not spray aerosols in the vicinity of the cooker while it is in on.

Do not store or use combustible materials, or flammable liquids in the vicinity of this appliance.

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. If available use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Never leave the hotplate unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking and greasy spills may catch on fire.

Never wear loose-fitting or hanging clothes while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the hotplate. Flammable material could be ignited if brought in contact with a hot surface unit and may cause severe burns.

Take great care when heating fats and oils, as they will ignite if they get too hot.

Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

Never leave a chip pan unattended. Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

Do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.

When using an electrical appliance near the hotplate, be sure that the cord of the appliance does not come into contact with the hotplate.

Take care that no water seeps into the appliance

Only certain types of glass, glass-ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for hotplate cooking; others may break because of the sudden change in temperature.

Do not allow anyone to climb, stand or hang on any part of the cooker.

Do not use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.

Make sure that your kitchen is well ventilated at all times. Use extractor fans or hoods when fitted.

Never heat unopened food containers. Pressure build up may make container burst and cause injury.

The cooker is designed for cooking foods only and must not be used for any other purpose.

The oven should NOT be used for heating the kitchen, not only does this waste fuel but the control knobs may become overheated.

When the oven is on DO NOT leave the oven door open for longer than necessary.

The specification of this cooker should not be altered.

This appliance is heavy, take care when moving it.

When the cooker is not in use ensure that the control knobs are in the off position.

Service and spares

Please complete the appliance details below and keep them safe for future reference - this information will enable us to accurately identify your particular appliance and help us to help you. Filling this in now will save you time and inconvenience if you later have a problem with your appliance. It may also be of benefit to keep your purchase receipt with this leaflet. You may be required to produce the receipt to validate a warranty field visit.

Fuel Type:

Dual Fuel

Name of Appliance & Colour*

Elite

Appliance Serial Number *

Retailers Name & Address

Date of Purchase

Installers Name & Address

Date of Installation

---

* This information is on the appliance data badge.

If you have a problem

In the unlikely event that you have a problem with your appliance, please refer to rest of this booklet, especially the problem solving section, first to check that you are using the appliance correctly.

If you are still having difficulty, contact your retailer

Please note

If your appliance is outside the warranty period, our service provider may charge for this visit.

If you request an engineer to visit and the fault is not the responsibility of the manufacturer, our service provider reserves the right to make a charge.

Appointments not kept by you may be subject to a charge.

Out of Warranty

We recommend that our appliances are serviced regularly throughout their life to maintain the best performance and efficiency.

English

Service work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

Spare Parts

To maintain optimum and safe performance, only use genuine spare parts. Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls. Contact your retailer.

Installation

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

Check the appliance data badge to determine which gas the cooker is set for.

Conversion

This appliance is supplied as: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

A conversion kit for other gases is supplied with the cooker

If the appliance is to be converted to another gas we recommend that this is done before installation. See the Conversion section of this instruction for more details.

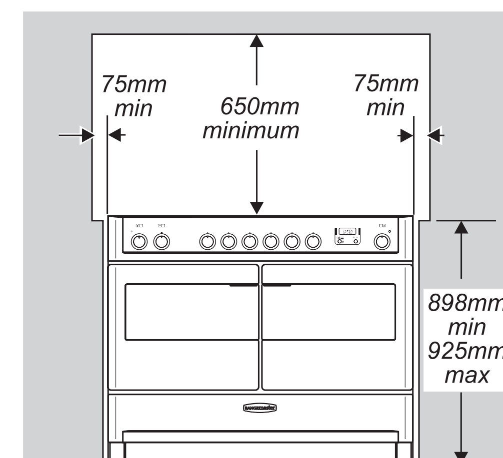
Safety Requirements/ Regulations

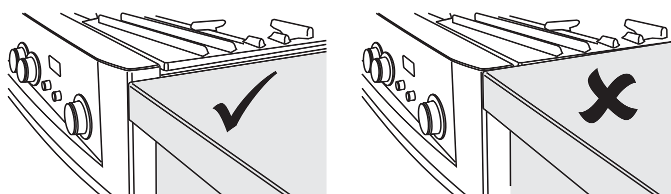
This appliance must be installed by a competent person. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before installing or using this appliance.

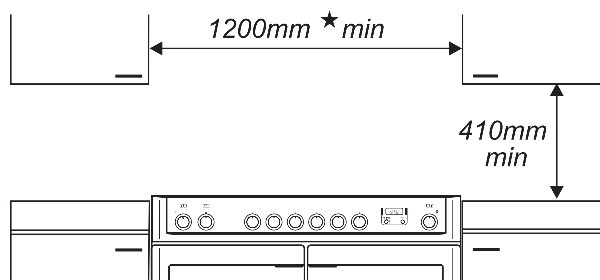
In your own interest and that of safety, it is law that all gas appliances be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.

Before installation, ensure that cooker is suitable for your gas type and supply voltage. See the data badge. This appliance can be converted for use on other gases.

Install in a well-ventilated space.







Provision of Ventilation

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Local regulations regarding ventilation must be adhered to but as a minimum:

All rooms require an openable window or equivalent, while some rooms require a permanent vent in addition to the openable window. The cooker should not be installed in a bedsitting room with volume less than 20m^3. If it is installed in a room of volume less than 5m^3 an air vent of effective area 100cm^2 is required; if it is installed in a room of volume between 5m^3 and 10m^3, an air vent of effective area 50cm^2 is required; while if the volume exceeds 11m^3, no air vent is required. However, if the room has a door that opens directly to the outside, no air vent is required even when the room volume is between 5m^3 and 10m^3. If there are other fuel burning appliances in the same room, more ventilation may be required.

Location of Cooker

The cooker may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

NOTE:

An appliance for use on Liquid Petroleum Gas must not be installed in a room or internal space below ground level e.g. in a basement.

Positioning the Cooker

The diagrams below show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

The cooker should not be placed on a base.

Above hotplate level a gap of 75mm should be left between each side of the cooker and any adjacent vertical surface.

For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25mm.

Adjacent work surfaces should be level with or below the hotplate surround not the pan supports.

We recommend a gap of 1110mm between units to allow for moving the cooker. If a flush fit is required, fit the cooker up to the unit at one side then fit the unit the other side. Do not box the cooker in; it must still be possible to move the cooker in and out for cleaning and servicing.

A minimum space of 650mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface.

Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.

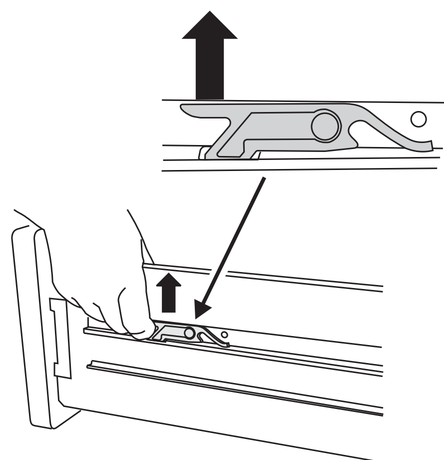
For safety reasons curtains must not be fitted immediately behind the cooker.

A clearance of 130mm is required if the cooker is near a corner of the kitchen to allow the oven doors to open. The actual opening of the doors is slightly less but this allows for some protection of your hand as you open the door.

Unpacking the Cooker

Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).

Pull the drawer out to its furthest point.



Lift up the ends of the plastic clips (one each side) to release the catches holding the drawer to the side runners and at the same time pull the drawer forward and away from the side runners.

For safety's sake push the drawer runners back out of the way. Put the drawer some where safe - do not refit it until the installation is complete.

Levelling

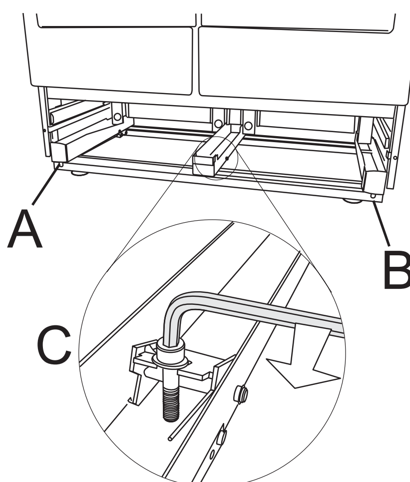
You are recommended to use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level.

Place the cooker in its intended position taking care not to twist it within the gap between the kitchen units as damage may occur to the cooker or the units.

The rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.

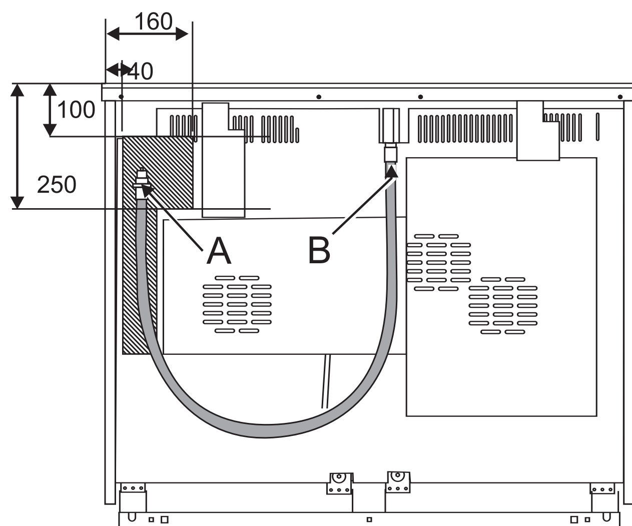
Adjust the height of the front roller to level the cooker.

Fit the Allen key tool to the centre roller lowering mechanism (C in the fig. below).



A left rear roller, B right rear roller, C centre roller

When you are satisfied with the height and level, raise the front of the cooker by one turn of the front roller adjuster. Screw down the front feet to meet the floor. Screw the front roller adjuster anticlockwise to raise the front roller so that the front of the cooker is supported on the feet, **not** the front roller, to prevent accidental movement of the cooker.



Leave the levelling tool in the storage drawer, so that the customer can use it if they wish to move the cooker.

Gas Connection

Restraining device

A restraining device should be fitted when the cooker is connected to a flexible gas supply. Any restraining device should be secured to the fabric of the building and should be able to be released so that the cooker can be pulled out for cleaning and maintenance.

Flexible Gas Hose

A gas shut off valve must be fitted between the gas supply and the connection hose. The flexible hose (not supplied with the cooker) must be in accordance with the relevant standards. If in doubt contact, your supplier.

The rear cover boxes limit the position of the supply point. The house gas supply needs to terminate with a down facing connection.

The appliance connection is located just below hotplate level at the rear of the cooker. ('B' in the figure)

The hose should be fitted so that both inlet and outlet connections are vertical so that the hose hangs downwards in a 'U' shape.

Because the height of the cooker can be adjusted and each connection is different it is difficult to give precise dimensions. Ideally the house supply connection should be in the shaded area shown in the figure showing the back of the cooker. ('A' in the figure)

English

After completing the gas connection, check the cooker is gas sound with a pressure test. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.

Pressure testing

The gas pressure can be measured at the injector of one of the centre hotplate burners. Remove the pan support, burner head and cap. The injector is now accessible.

See **Technical data** section at the back of this book for test pressures.

Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

Electrical Connection

This appliance must be installed by a qualified electrician to comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

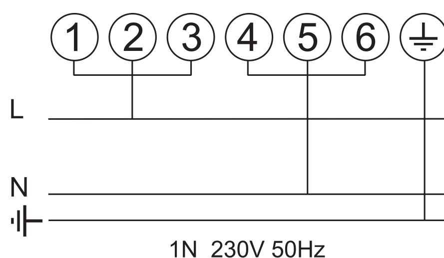
Note

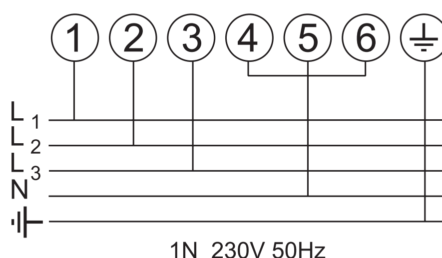
The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker, through a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch having a contact separation of at least 3mm in all poles. This cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

The total electrical load of the appliance is approximately 7.2kW. The cable size used should be suitable for this load and comply with all local requirements.

Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel.

Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type.





Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the installation is protected by a 30-milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting a100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Hotplate

Check each burner in turn. There is a flame safety device that stops the flow of gas to the burner if the flame goes out. For each burner, turn the control knob to the solid flame symbol. Press in the control knob. This lets gas through to the burner. Keep holding the knob pressed in and press the igniter button or light with a match. Keep holding the control knob pressed in for about 10 seconds.

If when you let go of the control knob the burner goes out, the safety device has not held in. Wait one minute then try again this time holding the control pressed in for slightly longer.

Oven check

The clock must be set to the time of day before the ovens will work.

See the ‘**The clock**’ section for how to set the time of day.

Turn on the ovens and check that they start to heat up.

Check that the oven lights are working.

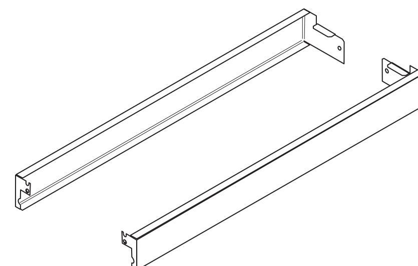
NB. The oven light bulb is not included in the guarantee.

Turn off the ovens.

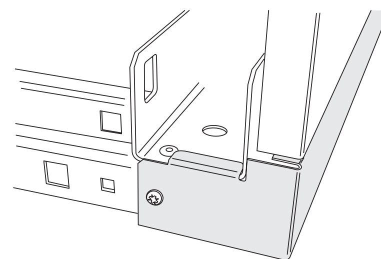
Fitting the plinths

The cooker is supplied with two stainless steel side panel extensions, a black front plinth with stainless steel end feet and a stainless front plinth trim plate.

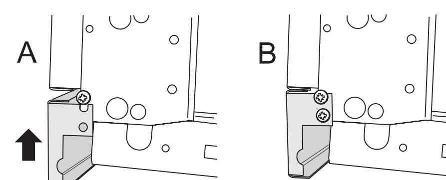
Fitting the side extensions (optional)



If the installed height of the cooker is less than 910mm to the hotplate surround, or the distance from the bottom of the side panel to the floor is less than 60mm, the side extension should not be fitted. If the cooker is installed between 2 units the side extensions are not necessary.



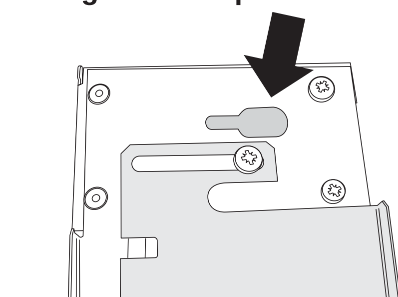
Hook the tab on the rear of the side extension into the channel on the back of the cooker and fix in place using one of the supplied screws.



At the front, hook the side extension under the protruding screw and fix in place by fitting a screw in the lower hole. Don’t tighten the upper screw - it must stand proud so that the front plinth can hook onto it.

Fit the other side extension if required. Push the cooker back into position.

Fitting the front plinth



top of plinth *bottom*

On the back of the plinth assembly there is a keyhole slot at each end. Hold the plinth in position in front of the cooker. Hook the plinth onto the two end screws, one side at a time. If you look from the side you can check that the keyhole lines up as you do this. Check that the sliding end feet and the rear sliding plate of the plinth are siting down correctly on the floor.

The plinth is supplied with a loose stainless steel trim plate. If the black finish is preferred, discard the trim plate. Alternatively place the trim over the black finish plinth. Fix the plinth and trim plate (if fitted) in place with the 3 supplied screws.

Refit the drawer

Rest the drawer back on the side runners and, keeping it level, push it right back. The clips should click into position holding the drawer to the side runners

Customer care

Please inform the user how to operate the cooker and hand over these instructions.

Thank you.

Conversion to another gas

Servicing - warning

This conversion must be performed by a competent person. After conversion the installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before converting this appliance.

Failure to convert the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.

This instruction must be used in conjunction with the rest of the appliance instruction, in particular for information on Standards, cooker positioning, connection hose suitability etc.

When servicing or replacing gas-carrying components disconnect from gas before commencing operation and check appliance is gas sound after completion.

Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls.

Conversion

Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

This appliance is supplied as: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Check in the **Technical Data** section at the back of the book that the cooker is convertible to the gas you want to use.

Injectors

Remove burner caps and heads. Remove old jets. Fit the new jets (see **Technical Data** section at the back of the book for correct jets). Reassemble in reverse order.

Tap adjustment

Check in the table at the back of the book to see if the bypass screws need to be changed.

Pull off all the control knobs.

Remove the 3 screws at the rear of the top edge of the control panel.

Open the oven doors and remove the 2 fixing screws, one at each end, underneath the control panel.

Pull the control panel forward and disconnect the wiring from the rear.

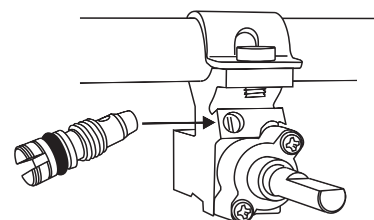
Remove the shield covering the control taps (2 screws).

To convert to other gases.

Remove the bypass screw and fit the correct replacement.

See table at the back of this book for correct size.

Refit the control panel.



Stick on label

Stick the appropriate label on to the data badge to indicate the gas the appliance is now set for.

Pressure Testing

Connect the appliance to the gas supply. Check the appliance is gas sound.

See **Technical data** section at the back of this book for test pressures.

The gas pressure can be measured at one of the centre hotplate burner jets (not the triple ring burners). Lift off a burner head. Fit the pressure gauge to the jet. Turn on the hotplate burner and turn on and light one of the other burners.

Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

Refit the control tap shield. Reconnect the wiring to the control panel and refit the panel.

Check the appliance is gas sound.

Check operation of all the burners.

Check that the appliance is electrically safe.

Servicing

BEFORE SERVICING ANY GAS CARRYING COMPONENTS. TURN OFF THE GAS SUPPLY

Check the appliance is gas sound after completion of service. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.

Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls.

Disconnect from the electricity supply before commencing servicing, particularly before removing any of the following: - control panel, side panels, hotplate tray or any electrical components or covers.

Before electrical re-connection, check that the appliance is electrically safe.

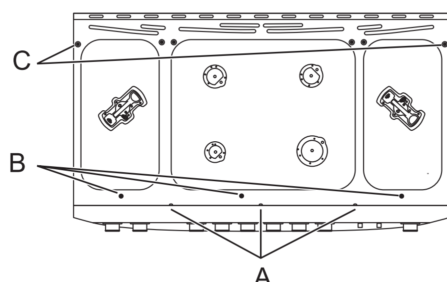
Note - References to LH and RH oven apply as viewed from the front.

1 To Remove the Control Panel

Disconnect the appliance from the electricity supply. Remove the pan supports and control knobs. Remove the 3 screws at the rear of the top edge of the control panel.

Open the oven doors and remove the 2 fixing screws, one at each end, underneath the control panel. Lift the control panel, pull forward and disconnect the wiring from the rear.

Replace in reverse order.



A Control panel top fixing screws
B Hotplate front fixing screws
C Hotplate back fixing screws

2 To Remove the Hotplate top

Disconnect the appliance from the electricity supply. Pull cooker forward to gain access.

Remove the control panel see 1. Remove the hotplate burner caps and tops. If there are screws holding the hotplate burners to the hotplate, remove them (not the spark electrode fixing screws). Remove the 2 hexagon headed rear hotplate fixing screws and the 3 front hotplate fixing screws. Lift the hotplate clear of the appliance. Replace in reverse order.

3 To Remove an Outer Side Panel

Disconnect the appliance from the electricity supply. Remove the control panel – see 1. Remove the retaining screw on the upper front edge and the two fixings on the rear or the side panel. Undo the lower retaining screw situated below the edge at the panel front corner. Remove the panel by pulling it away from the unit.

4 To Remove an Oven Neon

Remove the control panel – see 1. Hold the lens in position at front of the panel and from the rear pull the body of the neon out of the front lens. Hold the front lens in position and from the rear of the control panel fit the new light to the lens. Replace parts in reverse order. Ensure the replacement neon functions correctly.

5 To Remove the Clock

Remove the control panel - see 1.

Pull off the timer control button(s). Remove the timer/mounting bracket assembly from the facia by removing the fixing screws. Remove the timer from its mounting bracket by depressing the plastic lugs on the timer case, at the same time pulling the unit forward. Reassemble in reverse order. When replacing leads refer to the wiring diagram. Check operation of timer.

6 To Remove a Thermostat

Disconnect the appliance from the electricity supply. Remove the hotplate – see 2. Open the appropriate oven door and remove the oven shelves.

RH oven

Remove the two fixings that secure the thermostat phial cover. Unclip the thermostat phial from the clips in the oven back panel.

LH oven

Remove the two screws holding the thermostat phial to the oven fan cover at the rear of the oven. Pull the unit forward to access the rear of the cooker. Remove the both cover boxes by removing the fixing screws and lifting clear. Feed the thermostat capillary clear of the oven. Disconnect the wires from the thermostat and undo the two fixings that secure the control to the mounting plate. Fit the replacement and re-assemble in reverse order. Ensure that the phial is clipped to the oven rear, positioned centrally between the clips. Check that the thermostat functions correctly.

7 To Remove an Oven element Thermal Cut-Out.

Disconnect the appliance from the electricity supply. Pull the cooker forward to gain access to the cover box. Undo the cover screws and lift clear. The cutout is located on the earth plate beside the oven element connections. Disconnect the cutout wiring. Undo the fixings that secure the cutout to the earth plate and remove. Fit replacement control and re-assemble in reverse order.

8 To Remove a Hotplate Tap

Remove the hotplate – see 2. Unplug the FSD lead from the rear of the tap. Undo compression fitting at the rear of the tap. Remove the fixings that secure the tap to the gas rail. Disconnect the ignition switch wiring. Remove the tap. Remove and discard the gasket seal. Fit new gasket seal to replacement tap. Re-assemble in reverse order. Check the appliance is gas sound. Check hotplate ignition.

9 To Change an Ignition Switch

Change the gas tap - see 7.

10 To Remove a Hotplate Burner Injector

Remove the hotplate - see 2. Remove the injector directly from the burner body. Fit the appropriate injector. Re-assemble in reverse order. Check the appliance is gas sound.

11 To Remove a Hotplate Burner Spark Electrode

Remove the pan supports, burner heads and caps. Remove the screw holding the electrode to the burner body. Lift up the electrode and disconnect the lead.

Note

Take care to prevent the ignition wire from falling back through the clearance hole.

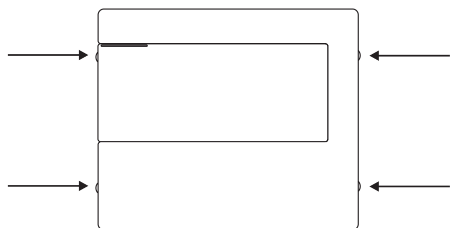
Fit the lead to the new electrode and reassemble in reverse order and check correct burner ignition.

12 To Remove an Oven Door

Open the oven door. Support the door and remove the two screws that secure the upper hinge to the front frame of the unit. Remove the door from the lower hinge by lifting slightly and moving it outward. Re-assemble in reverse order.

13 To Remove the Oven Outer Door Panel

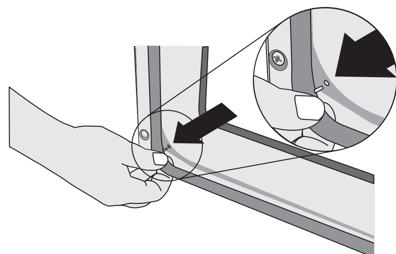
Open the oven door. Remove the socket headed screws at the sides of the door. Remove the outer door panel. Remove the handle and fit to the new door panel. Fit the replacement panel to the oven inner door. Re-assemble in reverse order.



14 To Remove the Door Latch

Remove the oven outer door panel – see 12. Remove the fixings that secure the latch assembly to the inner door panel. Fit the replacement catch and re-assemble in reverse order. Check correct operation of door.

15 To Remove the Oven Door Seal



Open the oven door. The seal is held in place by small hooks on the rear face. At the corner pull seal diagonally away from the door centre until that hook is released. Proceed to the next hook and release it in a similar way, and so on. Use force if the hooks are stiff, as the old seal will be discarded.

When fitting new seal, position the seal join at the bottom. Hook the new seal in one of the corner holes of the door, and proceed round the door snapping in each hook in turn.

16 To Adjust the Oven Door Catch Keeper

Open the oven door and slacken the locknut at the keeper base. Adjust the keeper inward or outward as required, until the desired door operation is obtained. Re-tighten the locknut.

17 To Remove the Hotplate Spark Generator

Disconnect the appliance from the electricity supply. Pull the cooker forward to access the cover boxes at the appliance rear. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear. Undo the terminal connections noting their positions. Undo the fixings that secure the spark generator and remove the device.

18 To Remove the Hotplate Electrode Leads

Disconnect from the electricity supply.

Pull the unit forward to access the rear of the appliance. Remove the hotplate - see 2. Remove the cover box and disconnect all HT leads at the generator. Disconnect the lead at the electrode. Pull the sleeved bundle of HT leads up through the rear upright. Pull the appropriate lead from the sleeve and push in the replacement. Replace the leads in the rear upright. Re-connect the leads at the generator and oven electrode. Re-assemble in reverse order and check ignition.

19 To Remove Oven Inner Back

Open the oven door. For the LH oven unscrew the 2 thermostat phial fixing screws. Remove the fixings that secure the inner back to the oven rear. Lift the removable panel away. Re-assemble in reverse order. Ensure that the retaining fixings are fully tightened.

20 To Replace an Oven Fan

Disconnect the appliance from the electricity supply. Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the appliance. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear. Remove the fan wiring, noting the connection positions. Remove the inner back as detailed in Section 22. Hold the fan blades and undo the centre nut (LH thread), brass washers, fan blade and circlip. Undo the fixings that retain the fan and remove it from the cavity rear. Fit the replacement and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

21 To Remove an Oven fan Element

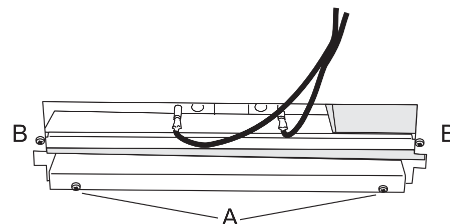
Disconnect the appliance from the electricity supply. Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the appliance. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear. Undo the terminal connections noting their positions. Remove the inner back as detailed in Section 22. Remove the fixings that secure the element within the oven and lift the element away carefully. Fit the replacement element and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates correctly.

22 To Remove the LH Oven Bottom and Top Elements

Disconnect from the electricity supply.

Bottom Element

Pull the cooker forward to access the cover boxes at the rear of the unit. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.



Remove the 2 screws ‘A’ and allow the plate to drop down. Remove the 2 screws B, lower the upper plate and remove through the slot in the cooker back.

Undo the terminal connections, noting their positions.

Remove the element fixings and withdraw element. Replace the element and re-assemble parts in reverse order.

Top Element

Open the LH oven door and undo the fixings that secure the heat shield. Remove the top element bracket fixings and withdraw element. Replace the element and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

Seguridad

Su cocina, al igual que una persona, requiere aire fresco. Las llamas de los quemadores producen gases, calor y humedad. Asegúrese de que la cocina disponga de ventilación adecuada: mantenga abiertas las aberturas para la ventilación natural o instale una campana extractora de humos para la ventilación al exterior. Si tiene varios quemadores encendidos o utiliza la cocina durante un período de tiempo prolongado, abra una ventana o ponga en marcha un extractor. Para obtener más detalles al respecto, véanse las **Instrucciones de instalación.** Le recomendamos que lea las 'Instrucciones generales de seguridad', sobre todo si no ha utilizado nunca una cocina de combustible doble. En ellas se describen algunas directrices básicas acerca del uso seguro de una cocina de combustible doble.

Suministro de gas y electricidad

Verifique que se haya abierto la llave del gas y que la cocina esté conectado y disponga de alimentación eléctrica. La cocina requiere electricidad.

Olores extraños

Al utilizar la cocina por primera vez, es posible que emita un leve olor. El olor debería desaparecer al poco tiempo de utilizarla.

Quemadores de la encimera

El símbolo al lado de cada mando indica qué quemador controla ese mando. Al apretar el mando, se activa un sistema de encendido mediante chispa. Cada quemador también dispone de un dispositivo de seguridad especial que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama.

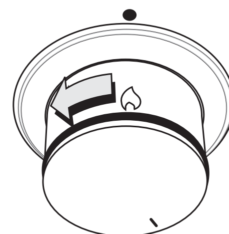
Apriete el mando y gírelo hacia el símbolo de la llama intensa.



Mantenga apretado el mando para que se suministre gas al quemador durante unos segundos. El sistema de encendido generará una chispa y encenderá el gas.

Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Gire el selector a la posición de apagado, espere un minuto y vuelva a intentarlo apretando el mando selector durante un poco más de tiempo.

Ajuste la intensidad de la llama según se requiera girando el mando. El símbolo de la llama difusa indica la menor intensidad.



Asegúrese de que se ven las llamas bajo el recipiente. Si se tapa el recipiente, el contenido rompe a hervir más rápidamente.

No deben utilizarse sartenes y ollas que tengan bases cóncavas o bordes combados hacia abajo en la base.

Se recomienda NO utilizar ayudas para la cocción a fuego lento, como amianto o esterillas de malla. Su empleo perjudica al rendimiento de los quemadores y puede dañar las rejillas de la encimera.

No utilice sartenes inestables o deformadas que puedan volcarse con facilidad ni sartenes con una base muy pequeña, tales como las utilizadas para calentar la leche o para escalfar huevos individualmente. El diámetro mínimo recomendado de las sartenes es de 120 mm. El diámetro máximo de la

base de las sartenes es de 250 mm; las sartenes grandes deben mantenerse bien separadas entre sí.

Los quemadores Wok de 3 anillos se han diseñado para proporcionar calor uniforme repartido por una amplia área. Son ideales para sartenes grandes y para saltear. Los quemadores más pequeños suelen ser más eficaces a la hora de calentar sartenes de menor diámetro.

Nota:
El uso de sartenes de aluminio puede dejar marcas metálicas en la rejilla de la encimera. Esto no afecta a la durabilidad del esmalte y se puede limpiar con un producto destinado al pulido de metales.

La plancha

La plancha encaja en la zona central izquierda de la rejilla de la encimera, de la parte frontal hacia atrás. Se ha diseñado para cocinar directamente sobre su superficie. No utilice sartenes sobre la plancha. La superficie de la plancha es antiadherente y los utensilios de cocina metálicos (como las espátulas) la dañan. Emplee utensilios de plástico o madera resistentes al calor.

No la coloque en sentido transversal, ya que no encajará correctamente y será inestable.

No la coloque sobre los quemadores Wok, puesto que no se ha diseñado para encajar en la rejilla del quemador Wok.

Coloque la plancha sobre los quemadores apoyándola sobre la rejilla de la encimera.

Verifique que se encuentra correctamente posicionada.

La plancha puede untarse ligeramente con aceite de cocina antes del uso. Encienda los quemadores de la encimera. Ajuste las intensidades de llama según se requiera.

Precaliente la plancha durante 5 minutos como máximo antes de añadir los alimentos. Un período superior puede provocar daños. Reduzca la intensidad de la llama girando los mandos selectores hacia la posición inferior indicada con el símbolo de la llama difusa.

Habilite siempre un espacio en torno a la plancha para la evacuación de los gases. No monte **nunca** dos planchas una al lado de la otra.

Tras el uso de la plancha, permita que se enfríe antes de limpiarla.

El soporte del Wok

El soporte del Wok se ha diseñado para el Wok profesional Typhoon™ de 35 cm (ref. 13840S). Disponible en los principales puntos de venta.

Si utiliza un Wok distinto, compruebe que encaja en el soporte. El tamaño y la forma de los Woks varían mucho entre sí. Es importante que el Wok se apoye sobre la rejilla de la encimera, pero si el Wok es demasiado pequeño, el soporte no ofrece el apoyo correcto.

El soporte sólo debe utilizarse en el quemador Wok de 3 anillos.

Al colocar el soporte, debe comprobarse que el Wok se halla correctamente situado sobre los dedos de retención delantero y posterior y que se encuentra bien apoyado sobre la rejilla de la encimera.

Asegúrese de que el soporte está estable y de que el Wok está nivelado sobre el anillo.

El soporte alcanza una temperatura muy elevada durante su uso y debe dejarse enfriar antes de cogerlo.

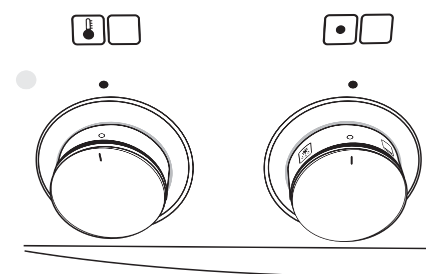
Los hornos

El aparato se calienta durante el uso. Deben tomarse precauciones para no tocar las resistencias que hay dentro del horno.

El reloj debe ponerse en hora para poder utilizar los hornos. Véase el apartado ‘El reloj’ en cuanto al ajuste de la hora.

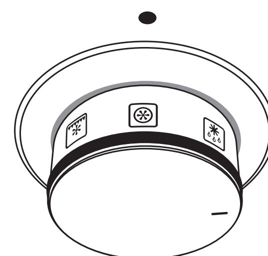
El horno de la izquierda

El horno de la izquierda es un horno multifuncional. Además del ventilador y de la resistencia del ventilador, cuenta con dos resistencias, una visible en la parte superior del horno y la segunda bajo su base. No toque la resistencia superior ni su deflector al colocar alimentos en el horno o retirarlos del mismo. Para obtener más detalles al respecto, véase la sección “Horno multifuncional”.



El horno multifuncional dispone de dos controles, un selector de funciones y un mando de ajuste de la temperatura.

Gire el control selector de funciones hacia una función de cocción. Éste es el ajuste del horno ventilado.



Gire el mando del horno hasta la temperatura requerida.

La lámpara indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. Seguidamente, se apagará y se encenderá alternativamente al cocinar.

El horno de la derecha

El ventilador del horno de la derecha hace circular aire caliente de forma continua, lo cual se traduce en una cocción más rápida y uniforme.

Las temperaturas de cocción recomendadas de un horno ventilado suelen ser inferiores a las de un horno no ventilado.

El control del ventilador del horno de la derecha se encuentra en el extremo derecho del panel de control.

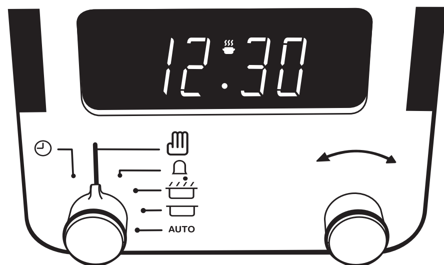
Gire el mando del horno hasta la temperatura requerida.

La lámpara indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. Seguidamente, se apagará y se encenderá alternativamente al cocinar.

El reloj

Puede emplear el cuentaminutos para encender y apagar los hornos. El reloj debe ponerse en hora para poder utilizar los hornos.

Cómo ajustar la hora

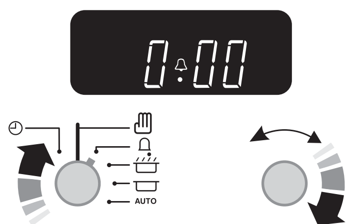


A Mando del cuentaminutos B Mando de ajuste

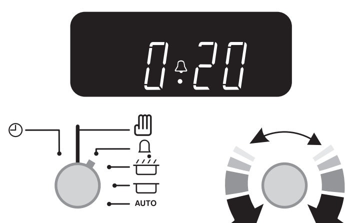
Cuando se conecta el reloj por primera vez, en la pantalla parpadean (0.00) y ( ) de forma alterna.

Para poner el reloj en hora, gire el mando del cuentaminutos hacia el símbolo del reloj ( ) y manténgalo apretado mientras gira al mismo tiempo el mando de ajuste hacia la derecha o la izquierda hasta que el reloj muestre la hora correcta. Recuerde que se trata de un reloj de 24 horas. Suelte el mando del cuentaminutos y regresará a la posición vertical de ajuste manual del horno.

Para cronometrar la cocción (temporizador en minutos)



Gire el mando del cuentaminutos hacia la derecha, hasta el temporizador en minutos ( ), hasta que haga clic. Use el mando de ajuste para fijar el tiempo necesario según se muestra a continuación.



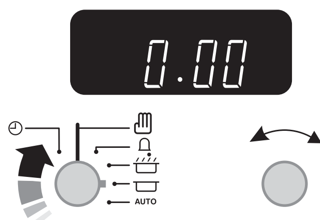
Puede girar el mando de nuevo al ajuste manual ( ) para ver la hora o bien dejarlo en la posición del temporizador en minutos ( ) mientras se consume el tiempo.

Para detener el pitido

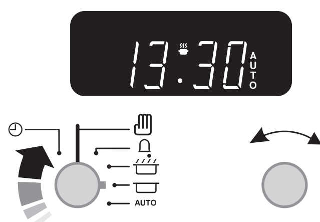
Gire el mando de ajuste en sentido antihorario.

Desactivación automática

Disponible si se enciende el horno manualmente.



Gire el mando del cuentaminutos hasta la posición ( ). Use el mando de ajuste para fijar el tiempo necesario según se muestra a continuación.



Aparecerá el mensaje ‘hora de apagado’. Aparecerá la indicación AUTO. Gire el mando del cuentaminutos hasta la posición ‘AUTO’. Cuando haya finalizado la cocción se oirá un pitido. Gire el mando del cuentaminutos hasta la posición vertical ( ) para regresar a la función de cocción manual.

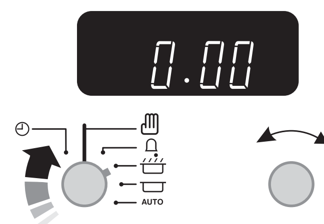
Para encender y apagar el horno automáticamente

Antes de ajustar el reloj, debe tener dos cifras muy presentes.

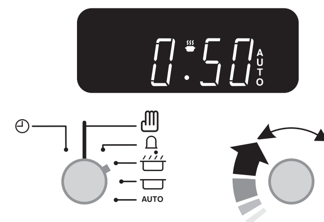
El ‘tiempo de cocción’, que es el período de tiempo de cocción deseado para el horno.

La ‘hora de apagado’, que es la hora a la que se desea que el horno detenga la cocción.

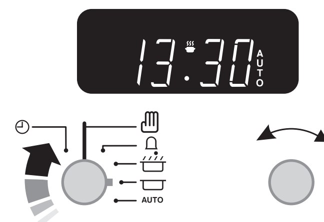
No puede definir una hora de encendido directamente, ya que se ajusta de forma automática al definir el período de cocción y la hora de apagado.



Gire el mando del cuentaminutos hasta la posición ( ) . Use el mando de ajuste para fijar el tiempo de cocción necesario según se muestra a continuación.



Gire el mando del cuentaminutos hasta la posición ( ). Aparecerá en pantalla la hora y el “período de cocción” que acaba de fijar. Use el mando de ajuste para fijar la ‘hora de apagado’ según se muestra a continuación.



Aparecerá el mensaje ‘hora de apagado’. Aparecerá la indicación AUTO. Ajuste el horno o los hornos a la temperatura de cocción deseada (recuerde que si utiliza el horno multifuncional, debe fijar una función). Gire el mando del cuentaminutos hasta la posición ‘AUTO’.

Cuando haya finalizado la cocción se oirá un pitido. Gire el mando del cuentaminutos hasta la posición vertical ( ) para regresar a la función de cocción manual.

No se preocupe por cómo detener el pitido cuando usted no esté presente, ya que cesa automáticamente tras algún tiempo. Al regresar, gire el mando del cuentaminutos hasta la posición vertical ( ) para volver a la función de cocción manual.

Aparece AUTO y se desea volver a cocción manual.

Las funciones automáticas pueden cancelarse girando el mando del cuentaminutos hasta el símbolo manual vertical (✋).

Cocción con el cuentaminutos

El cuentaminutos puede emplearse para encender y apagar automáticamente un horno o los dos. Las horas de encendido y apagado deben ser iguales para ambos hornos, pero pueden ajustarse temperaturas de cocción distintas.

Si desea encender uno de los hornos a la misma hora que la ajustada en el cuentaminutos para la cocción automática, deberá esperar hasta que éste haya encendido el horno u hornos en primer lugar. Tras ello, podrá ajustar cualquiera de ellos normalmente de forma manual.

Puede ajustar el horno para que se encienda en cualquier momento dentro del período de 24 horas siguiente.

Si desea cocinar más de un plato, elija platos que requieran aproximadamente el mismo tiempo. No obstante, es posible ‘retrasar’ un poco la cocción de los platos empleando recipientes pequeños y tapándolos con papel de aluminio, o bien ‘acelerarla’ ligeramente cocinando cantidades menores o colocándolos en recipientes mayores.

Los alimentos muy perecederos como el cerdo o el pescado deben evitarse si se prevé una demora prolongada, especialmente con altas temperaturas.

No coloque comida caliente en el horno.

No utilice un horno que ya esté caliente.

No debe usarse si el horno adyacente está caliente.

Evite emplear vino o cerveza si existe demora, ya que puede producirse fermentación.

Para evitar su espesamiento, la crema debe añadirse a los platos poco antes de servirlos.

Para evitar la posibilidad de que pierdan color durante el período de demora, las verduras frescas deben cubrirse con grasa fundida o sumergirse en una solución de agua y zumo de limón.

Los pasteles de frutas, los flanes, las natillas o mezclas húmedas similares sobre pasteles no cocinados sólo quedan bien si la demora es breve. Los platos que contienen restos guisados de carne o ave no deben cocinarse automáticamente si existe demora.

Las aves enteras deben descongelarse completamente antes de colocarlas en el horno.

Compruebe que la carne y las aves estén completamente cocinadas antes de servirlas.

Ambos hornos

Antes del primer uso, caliente los hornos hasta los 200°C durante 30 minutos para disipar los olores debidos a la fabricación.

Recuerde que cada cocina es distinta y que las temperaturas de sus nuevos hornos pueden diferir de las de su cocina anterior.

Los estantes de varillas metálicas deben insertarse completamente hasta el fondo del horno.

Las bandejas de horno, las latas para carne, etc. deben colocarse en posición nivelada y central sobre los estantes de varillas metálicas del horno. No acerque las bandejas y los recipientes a los laterales del horno a fin de evitar que los alimentos se doren demasiado.

Para un dorado uniforme, las dimensiones máximas recomendadas para una bandeja de horno son de 330mm por 290mm.

La cocción de alimentos con un elevado contenido de humedad puede ocasionar una vaharada al abrir la puerta del horno. Al abrir el horno, apártese de él y deje que el vapor se disperse.

Cuando el horno esté encendido, no deje la puerta abierta más tiempo de lo necesario, ya que los mandos pueden calentarse en exceso.

- *Deje siempre unos dedos de separación entre platos en el mismo estante. Ello permite que el calor circule libremente a su alrededor.*
- *Los revestimientos interiores del horno, de tipo Cook & Clean (Cocinar y Limpiar) (véase **‘Limpieza de su cocina’**), funcionan mejor cuando se evitan las salpicaduras de grasa. Tape la carne al cocinar.*
- Para reducir las salpicaduras de grasa al añadir verduras a la grasa caliente alrededor de un asado, séquelas completamente o úntelas con un poco de aceite de cocina.
- Si desea dorar la base de una masa, precaliente la bandeja de horno durante 15 minutos antes de colocar el plato en el centro de la bandeja.
- *Si un plato puede hervir y desbordarse durante la cocción, debe colocarse en una bandeja de horno.*

Funciones del horno multifuncional

El horno multifuncional ofrece múltiples usos. Se recomienda supervisar atentamente el proceso de cocción hasta que esté familiarizado con todas las funciones. Recuerde que no todas las funciones son apropiadas para todos los tipos de alimentos.



Descongelar

Esta función activa el ventilador para que sólo circule aire frío. No se aplica calor. Esto permite descongelar platos pequeños como postres o pasteles de nata así como piezas de carne, pescado y ave.

Este tipo de descongelación acelera el proceso y protege los alimentos de las moscas. Las piezas de carne, pescado y ave deben colocarse sobre una rejilla situada encima de una bandeja que recoge cualquier goteo. Lave la rejilla y la bandeja después del proceso de descongelación.

Durante el proceso de descongelación debe mantenerse cerrada la puerta del horno.

Las piezas grandes, como un pollo entero o una pieza de carne para asar, no deben descongelarse de este modo. En estos casos se recomienda utilizar la nevera.

No deben descongelarse los alimentos en un horno caliente ni cuando el horno adyacente está en uso o todavía caliente.

Compruebe que los productos lácteos, la carne y las aves estén completamente descongelados antes de cocinarlos.



Horno ventilado

Esta función activa el ventilador y la resistencia que lo rodea. De este modo se produce un calor uniforme en todo el horno para cocinar grandes cantidades de alimentos de forma rápida.

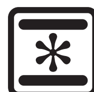
El horno ventilado es especialmente útil para hacer pasteles en varios estantes a la vez y, además, es una función muy versátil. Quizá sea necesario reducir la temperatura unos 10°C para las recetas cocinadas anteriormente en un horno convencional.

Si desea precalentar el horno, deberá esperar hasta que se apague la lámpara indicadora antes de introducir cualquier alimento.



Grill ventilado

Esta función activa el ventilador mientras la resistencia superior está encendida. Produce un calor más uniforme y menos fuerte que un grill convencional. Para unos resultados óptimos, coloque los alimentos encima de una rejilla situada sobre un recipiente para asar, que deberá ser más pequeño que la bandeja del grill convencional. Esto facilita la circulación del aire. Es ideal utilizar el grill de este modo con piezas gruesas de carne o pescado, ya que el aire circulante reduce la temperatura del grill. La puerta del horno debe permanecer cerrada mientras el grill está encendido, con lo cual se ahorra energía. Además, observará que necesita vigilar y girar menos los alimentos que con el grill normal. Esta función requiere el precalentamiento antes de cocinar.



Horno con ventilador

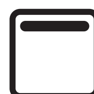
Esta función activa el ventilador y hace circular el aire calentado por las resistencias que se hallan en la parte superior y en la base del horno. La combinación del ventilador con la cocción convencional (calor superior e inferior) hace que esta función sea ideal para cocinar grandes piezas que necesitan una cocción completa, como por ejemplo, una gran pieza de carne para asar. También permite hacer pasteles en dos estantes a la vez, aunque éstos deben intercambiarse durante la cocción, dado que con esta función el calor en la parte superior del horno es mayor que en la base.

Se trata de una forma de cocción rápida e intensiva, por lo que se recomienda vigilar los alimentos hasta que se haya acostumbrado a esta función.



Horno convencional

(calor superior e inferior)
Esta función combina el calor de la resistencia superior e inferior. Es especialmente útil para asar y para hacer masas, pasteles y galletas. Los alimentos cocinados en el estante superior se doran y vuelven crujientes más rápidamente que en el estante inferior, ya que el calor es mayor en la parte superior del horno que en la base, al igual que sucede con la función de horno con ventilador. Si se cocinan alimentos similares, éstos deberán intercambiarse para obtener una cocción uniforme. Esto significa que pueden cocinarse juntos alimentos que requieren diferentes temperaturas utilizando la zona más fría de la parte inferior del horno y la zona más caliente de la parte superior.



Accesorio para dorar

Esta función sólo utiliza la resistencia superior del horno. Es una función útil para dorar o para gratinar los platos de pasta, verdura en salsa y lasaña. El alimento que se desea dorar ya está caliente antes de utilizar la resistencia superior.



Calor inferior

Esta función sólo utiliza la resistencia inferior. Le da un toque crujiente a la base de la pizza o quiche así como el toque final a la masa de los pasteles colocados en un estante inferior. Proporciona un calor suave ideal para cocinar guisos a fuego lento en la parte central del horno o bien para calentar los platos.

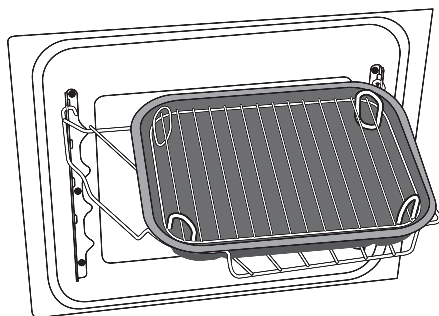
Las funciones Dorar y Calor inferior son muy útiles porque le ofrecen la flexibilidad necesaria para acabar los platos a la perfección. Con la práctica pronto aprenderá la manera de combinar estas funciones para ampliar sus dotes culinarias.

El Handygrill

El peso máximo que puede admitir el Handygrill es de 5,5 kg. Debe utilizarse solamente con la lata suministrada, que se ha diseñado para encajar en la rejilla. Cualquier otro recipiente puede ser inestable.

El Handygrill encaja en la puerta del horno. Controlar la comida que se esté cocinando en el Handygrill resulta sencillo, ya que éste queda expuesto cuando la puerta está abierta. Se puede ajustar a diferentes alturas. En función de la altura a la que se fije, puede que haya que extraer o recolocar los estantes del horno.

Utilización del Handygrill



Grill ventilado

La cocción con grill ventilado se lleva a cabo con la puerta del horno cerrada.

El sistema de nivelación dentro del horno multifuncional (horno de la izquierda) le permite colocar el Handygrill en cuatro niveles diferentes.

El uso del Handygrill en la cocción con grill ventilado le permite vigilar la comida sin necesidad de sacar del horno la bandeja del grill.

Es importante acordarse de limpiar la bandeja del grill después de cada uso, ya que una acumulación de grasa sería peligrosa y antihigiénica.

Tenga cuidado al abrir y cerrar la puerta del horno mientras utilice el Handygrill.

La posición del Handygrill en los soportes de la puerta del horno depende del tamaño de la comida que se vaya a cocinar.

Precaliente el horno con la puerta cerrada durante 5-10 minutos con la función de grill ventilado antes de usarlo.

Antes del período de precalentamiento deberá decidir el nivel al que va a utilizar el grill, ya que la bandeja y la rejilla del Handygrill se calentarán mucho.

La segunda posición empezando por arriba es la más útil para el uso normal del grill. Utilice la posición superior solamente para tostadas o alimentos de cocción muy rápida como bistecs pequeños y finos.

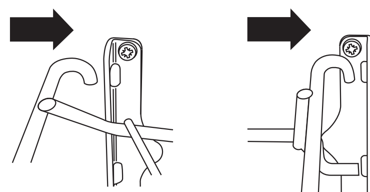
Otros usos

El Handygrill y la bandeja también se pueden utilizar para asar.

Basta con extraer el trébede de la bandeja y colocar la rejilla a la altura media del horno. Para asar, utilice las funciones del horno ventilado o convencional y cíñase al tiempo indicado en el cuadro de cocción. Utilice sólo la bandeja suministrada en la rejilla del Handygrill, ya que cualquier otro recipiente podría resultar inestable.

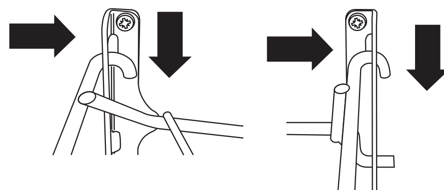
Cómo instalar el Handygrill

Alinee los extremos de la rejilla del Handygrill con un par de orificios de los soportes de montaje de la puerta del horno.



lado izquierdo *lado derecho*

Deslice los extremos por ambos soportes a la vez.



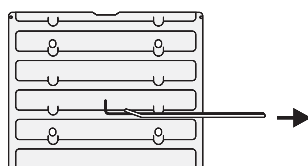
lado izquierdo *lado derecho*

Cuelgue la rejilla de los soportes.

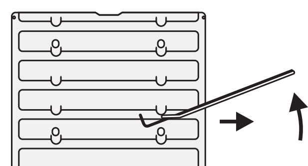
Estantes del horno

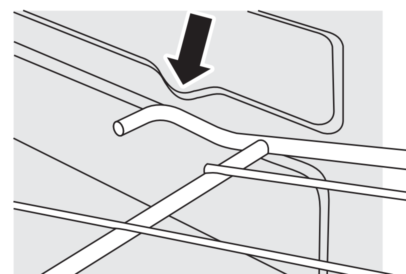
Los estantes del horno pueden retirarse y volver a colocarse fácilmente.

Tire el estante hacia delante hasta que la parte posterior del mismo se detenga por la acción de los topes situados en los laterales del horno.



Levante la parte frontal del estante de modo que su parte posterior pase por debajo del tope, y tire de él hacia delante.





Para volver a instalar el estante, alinéelo con los surcos en el lateral del horno e insértelo hasta que los extremos entren en contacto con el tope. Levante la parte frontal de modo que los extremos del estante superen los topes, y seguidamente deje caer la parte frontal para que el estante esté nivelado e insértelo completamente.

Vapor

Al cocinar alimentos con un elevado contenido de agua (por ejemplo patatas fritas al horno), es posible que se aprecie vapor en la rejilla de la parte posterior de la encimera. Ello es perfectamente normal.

Luz del horno

La luz del horno se enciende en cuanto se conecta el termostato.

Si falla una de las lámparas, **desconecte la alimentación** antes de cambiar la bombilla. Para más información sobre cómo cambiar la bombilla de una lámpara del horno, véase el apartado 'Solución de problemas'.

Almacenamiento

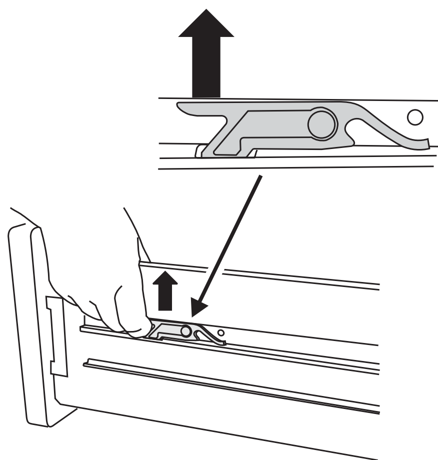
El cajón inferior tiene una bandeja de plástico encajada en la base que sujeta el anillo del Wok y la placa de la plancha. **No coloque nunca nada caliente sobre la bandeja, ya que podría dañarla.** Asegúrese de que el anillo o la placa estén fríos antes de guardarlos. La superficie de la plancha es antiadherente; tenga cuidado de no dañar la superficie colocando encima alguna sartén, etc. La bandeja puede retirarse para su limpieza.

Es posible que el cajón se caliente mucho; no guarde nada en él que pueda derretirse o encenderse.

El cajón debe retirarse por completo para la limpieza, etc.

Para retirar el cajón, tire hacia delante.

Levante los extremos de las abrazaderas de plástico (una a cada lado) para soltar los ganchos que sujetan el cajón a las guías laterales y, simultáneamente, tire el cajón hacia delante.



Por cuestiones de seguridad, empuje hacia atrás las guías.

Para volver a colocar el cajón

Coloque el cajón sobre las guías y, manteniéndolo nivelado, empújelo hacia atrás hasta el final. Las abrazaderas deben encajar en su posición y enganchar el cajón en las guías laterales.

Limpieza de su cocina

Antes de efectuar una limpieza completa, debe aislar la alimentación eléctrica. Recuerde volver a conectar la alimentación eléctrica y reajustar el reloj antes de utilizar la cocina.

No utilice nunca disolventes de pintura, carbonato de sodio, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía con base de cloro, abrasivos bastos o sal. No mezcle distintos productos de limpieza, ya que pueden reaccionar unos con otros dando lugar a consecuencias peligrosas.

Todas las piezas de la cocina pueden limpiarse con agua jabonosa caliente, **pero evite que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato**.

Quemadores de la encimera

Los cabezales y las tapas de los quemadores pueden retirarse para su limpieza. Verifique que se hayan secado completamente antes de volver a instalarlos.

Plancha

Limpie siempre la plancha tras el uso. Deje que se enfríe completamente antes de retirarla. Sumerja la placa de la plancha en agua jabonosa caliente. Utilice un paño suave o un cepillo de nilón para las manchas difíciles.

NO UTILICE NUNCA LIMPIADORES CÁUSTICOS O ABRASIVOS, YA QUE DAÑARÁN LA SUPERFICIE.

Handygrill

La bandeja y la rejilla deben lavarse con agua jabonosa caliente. Tras cocinar carnes o alimentos que dejen manchas en el grill, déjelo en el fregadero durante algunos minutos con abundante agua inmediatamente tras el uso. Las partículas difíciles pueden eliminarse de la rejilla con un cepillo de nilón.

Panel de control y puertas del horno

Evite utilizar limpiadores abrasivos, incluyendo cremas limpiadoras, en superficies de acero inoxidable cepillado. Para unos resultados óptimos, emplear detergentes líquidos.

El panel de control y los mandos selectores deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente, pero es necesario evitar que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato. Frótelo con un paño limpio humedecido y repáselo con un paño seco. Las puertas de los hornos deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente.

Hornos

Los hornos disponen de paneles desmontables que se han recubierto con esmalte especial parcialmente autolimpiante.

Ello no evita todos los rastros en el revestimiento interior, pero contribuye a reducir el grado de limpieza manual requerida.

Los paneles de tipo Cook & Clean (Cocinar y Limpiar) funcionan mejor por encima de los 200°C. Si cocina la mayor parte del tiempo por debajo de esta temperatura, retire los paneles ocasionalmente y frótelos con un paño sin pelusas y agua jabonosa caliente. Seguidamente, los paneles deben secarse y colocarse nuevamente, y el horno debe calentarse a 200°C durante una hora aproximadamente. Ello garantizará el funcionamiento eficaz de los paneles de tipo Cook & Clean.

No utilice estropajos de acero ni ningún otro material que pueda arañar la superficie. No utilice almohadillas de limpieza para hornos.

Extracción de los revestimientos interiores del horno

Algunos de los paneles de revestimiento interior pueden extraerse para su limpieza y la del área subyacente. Retire primero los estantes.

El horno ventilado de la derecha dispone de un techo de horno desmontable. Deslice el revestimiento interior del techo hacia delante y retírelo.

Los paneles laterales de ambos hornos pueden retirarse.

Cada lateral del horno está sujeto mediante cuatro tornillos de sujeción. Para retirar los revestimientos interiores del horno no es necesario sacar los tornillos. Levante cada panel lateral y éstos se desprenderán de los tornillos. Seguidamente, tire de ellos hacia delante.

Una vez retirados los revestimientos, podrá limpiar el esmalte interior del horno.

Para volver a colocar los revestimientos, instale los laterales en primer lugar.

Verifique que instala el techo del horno con la ranura en la parte frontal.

Solución de problemas

El horno emite vapor

Al cocinar alimentos con un elevado contenido de agua (por ejemplo, patatas fritas al horno), es posible que se aprecie vapor en la rejilla posterior. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que podría surgir una vaharada momentánea al hacerlo. Apártese del horno y deje que se disperse el vapor.

El ventilador del horno hace ruido

Es posible que el tono del ventilador del horno cambie a medida que éste se calienta; ello es perfectamente normal.

Los mandos se calientan cuando utilizo el horno o el grill, ¿hay alguna manera de evitarlo?

Sí, ello se debe a que el calor que emana del horno o del grill los calienta. No deje abierta la puerta del horno.

Si surge un problema con la instalación y no puedo conseguir que el instalador original vuelva a arreglarlo, ¿quién corre con los gastos?

Usted. Las organizaciones encargadas del servicio cobrarán por cada visita cuando corrijan defectos en las tareas efectuadas por su instalador original. Es conveniente que localice a dicho instalador.

Disyuntores de pérdida a tierra accionados por corriente

En los casos en los que la instalación de la cocina esté protegida con un dispositivo de corriente residual de 30 miliamperios de sensibilidad, el uso combinado de la cocina y de otros electrodomésticos ocasionalmente puede provocar disparos por perturbación. En tales casos, quizá deba proteger el circuito de la cocina con un dispositivo de 100 mA. Esta tarea debe ser realizada por un electricista cualificado.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta, demasiado rápida o los quema

Los tiempos de cocción pueden ser distintos de los de su horno anterior. Las preferencias individuales quizá requieran una mayor o menor temperatura en función de los resultados deseados. Intente cocinar con un ajuste mayor de la temperatura.

La cocción del horno no es uniforme

No use un recipiente o una bandeja mayores de 330mm x 290mm.

Si está cocinando alimentos de grandes dimensiones, deberá girarlos durante su cocción.

Si se emplean dos estantes, compruebe que se haya dejado espacio libre para la circulación del calor. Al colocar la bandeja en el horno, verifique que se encuentra centrada en el estante.

Compruebe que la junta de sellado de la puerta no esté dañada. Asimismo, verifique que el pestillo de la puerta esté ajustado de modo que no exista holgura entre ésta y la junta de sellado.

Al colocar un plato con agua sobre el estante, debe presentar un nivel uniforme. (Por ejemplo, si el nivel es mayor en la parte posterior del plato será necesario elevar la parte de atrás de la cocina o bajar la parte frontal). Si la cocina no está nivelada, pida a su proveedor que lo haga por usted.

El horno no se enciende al conectarlo manualmente

En el caso de utilizar un horno multifuncional, ¿ha especificado una función de cocción?

¿Está conectada la alimentación? ¿Está iluminado el reloj?

En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación. ¿Está conectada la alimentación de la cocina en el interruptor-seccionador?

Si no se resuelve el problema, avise a un técnico.

El horno no se enciende durante la cocción automática

¿El cuentaminutos está correctamente ajustado pero ha dejado el mando del horno en posición de apagado por error?

En el caso de utilizar un horno multifuncional, ¿ha especificado una función de cocción?

La temperatura del horno aumenta cuanto más vieja es la cocina

Si la reducción con el mando no ha funcionado o sólo ha funcionado durante un breve período de tiempo, quizá se requiera un nuevo termostato. La instalación debe realizarla un técnico.

La luz del horno no funciona

Probablemente se haya fundido la bombilla. Puede adquirir una bombilla de recambio (que no cubre la garantía) en una tienda de artículos eléctricos. Pida una lámpara de 15 W y 240 V para portalámpara de rosca Edison, PARA HORNOS. Debe tratarse de una bombilla especial, resistente al calor hasta los 300 °C.

Abra la puerta del horno y retire el Handygrill (si está instalado) y los estantes del horno.

Desconecte la alimentación.

Desenrosque la cubierta de la bombilla en sentido antihorario. Desenrosque la bombilla fundida. Enrosque la nueva bombilla y la cubierta de la bombilla. Conecte la alimentación eléctrica y verifique que la bombilla se ilumine.

Encendido o quemadores de la encimera defectuosos

¿Está conectada la alimentación? ¿Está iluminado el reloj? En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación.

¿Están bloqueados el generador de chispas (electrodo de encendido) o las ranuras de los quemadores por cuerpos extraños?

¿Están bien colocadas las tapas del quemador?

No se encienden los quemadores de la encimera

Si uno o todos los quemadores de la encimera no se encienden, compruebe que las piezas se han colocado correctamente después de limpiarlas o retirarlas para la limpieza.

Verifique que el suministro de gas sea el adecuado. Para ello, compruebe si el resto de sus electrodomésticos alimentados con gas funcionan.

¿Surge una chispa en los quemadores al pulsar hacia dentro los mandos selectores de la encimera? En caso negativo, compruebe si está conectada la alimentación; ¿está iluminado el reloj?

Instrucciones generales de seguridad

Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada de conformidad con las instrucciones de instalación. La instalación debe ajustarse a la normativa aplicable y también a los requisitos establecidos por la compañía eléctrica local.

Si huele gas

No conecte ni desconecte los interruptores eléctricos.

No fume

No utilice llamas desnudas

Cierre el gas por el contador o la bombona

Abra puertas y ventanas para evacuar el gas

Llame a la compañía de gas.

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso para cualquier otro cometido puede invalidar las garantías o posibles reclamaciones.

El uso de un aparato de cocina a gas produce calor y humedad en la estancia en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina disponga de ventilación adecuada: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora de humos).

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo la apertura de una ventana, o ventilación más eficaz, por ejemplo el incremento del nivel de ventilación mecánica cuando ésta esté disponible.

El mantenimiento de la cocina debe ser llevado a cabo por un técnico de servicio cualificado y solamente deben utilizarse recambios aprobados. Pida al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de control de la cocina. Señálelo para encontrarlo rápidamente. Deje enfriar siempre la cocina y desconéctela de la red antes de la limpieza o el mantenimiento, a menos que se especifique lo contrario en esta guía.

Todas las piezas de la cocina se calientan con el uso y conservarán el calor incluso después de cocinar.

Proceda con precaución al tocar la cocina; para minimizar la posibilidad de quemaduras, compruebe siempre que los selectores estén en la posición OFF (APAGADO) y que la cocina esté fría antes de limpiarla.

Utilice guantes para horno secos. El uso de guantes húmedos puede ocasionar quemaduras por evaporación al tocar una superficie caliente. No utilice nunca la cocina con las manos húmedas.

No emplee una toalla u otro paño voluminoso en lugar de guantes. Podrían encenderse en contacto con una superficie caliente.

Limpiar con cuidado. Si se utiliza una esponja o paño húmedos para limpiar salpicaduras sobre una superficie caliente, evite las quemaduras por evaporación. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

No utilice cacerolas inestables y coloque las asas lejos del borde de la encimera.

No deje que los niños pequeños y los bebés se acerquen a la cocina en ningún momento. Nunca deben sentarse ni ponerse de pie sobre los elementos del aparato. Instrúyales para que no jueguen con los controles ni con ninguna otra pieza de la cocina.

No guarde objetos que puedan ser de interés para los niños encima de una cocina, ya que los niños podrían subirse a la cocina para alcanzarlos y producirse graves lesiones.

Limpie solamente las piezas que se detallan en esta guía.

En aras de la higiene y la seguridad, la cocina debe mantenerse limpia en todo momento, ya que la acumulación de grasas u otros alimentos puede provocar un incendio.

Mantenga siempre los elementos decorativos de las paredes, las cortinas u otros objetos inflamables a una distancia segura de su cocina.

No utilice aerosoles cerca de la cocina cuando esté encendida.

No almacene ni utilice materiales ni líquidos inflamables cerca de este aparato.

No utilice agua para apagar incendios ocasionados por grasa. No coja nunca una sartén encendida. Cierre los selectores. Apague una sartén encendida tapándola completamente con una tapa o una bandeja de horno que la cubra en su totalidad. Utilice extintores de polvo químico seco o de espuma, si están disponibles.

Nunca deje la encimera sin supervisión con altas intensidades de llama. Los recipientes cuyo contenido hierva y rebose pueden provocar humos y las salpicaduras de grasa pueden encenderse.

Nunca lleve ropas holgadas o prendas colgantes mientras utiliza el aparato. Tenga cuidado al alcanzar artículos guardados en armarios encima de la encimera. Los materiales inflamables pueden incendiarse al entrar en contacto con una superficie caliente y pueden provocar graves quemaduras.

Extreme las precauciones al calentar grasas y aceites, ya que se encenderán si se calientan demasiado.

Siempre que sea posible, emplee un termómetro de inmersión en grasa con el objeto de evitar que ésta se recaliente y empiece a humear.

Nunca deje una sartén con patatas fritas sin supervisión. Caliente siempre la grasa lentamente, y vigílela mientras tiene lugar el calentamiento. Al llenar con grasa una sartén para fritura, no exceda un tercio de su capacidad. Un llenado excesivo con grasa puede hacer que ésta rebose al añadir los alimentos. Si utiliza una combinación de aceites o grasas al freír, agítelas de forma conjunta antes de calentar, o a medida que se deshagan las grasas.

Los alimentos para fritura deben estar lo más secos posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente burbujee y rebose por los laterales de la sartén. Tenga mucho cuidado con las salpicaduras o el recalentamiento de los alimentos al freír con temperaturas elevadas o de medias a elevadas. Nunca intente mover una sartén con grasa caliente,

sobre todo una freidora con abundante grasa. Espere hasta que la grasa esté fría.

No utilice la parte superior del humero (la ranura a lo largo de la parte posterior de la cocina) para calentar fuentes o platos, secar paños de cocina o ablandar mantequilla.

Al utilizar un electrodoméstico cerca de la encimera, verifique que el cable del mismo no entre en contacto con la encimera.

Impida la penetración de agua en el aparato

Sólo pueden utilizarse unos tipos determinados de recipientes para cocinar sobre la encimera, como los de vidrio, vidrio cerámico, loza de barro u otros tipos de recipientes vitrificados. El cambio repentino de temperatura puede quebrar los recipientes de tipos distintos.

No permita que nadie se suba a la cocina, se ponga de pie sobre ella o se cuelgue de alguna de sus partes.

No utilice papel de aluminio para cubrir los estantes, los revestimientos interiores o el techo del horno.

Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada en todo momento. Utilice extractores o campanas si están instalados.

No caliente nunca recipientes de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede causar el estallido del recipiente y provocar lesiones.

La cocina se ha diseñado para la cocción de alimentos y no debe utilizarse con otros fines.

El horno NO debe utilizarse para calentar la cocina, ya que ello consume energía y los mandos selectores pueden recalentarse.

Cuando el horno esté encendido, NO deje su puerta abierta durante más tiempo de lo necesario.

Las especificaciones de esta cocina no deben alterarse.

Este aparato es pesado, y deberá tener cuidado al moverlo.

Cuando no se utilice la cocina, verifique que los mandos selectores estén en posición de apagado.

Servicio y recambios

Rellene los datos del aparato a continuación y guárdelos para futuras consultas. Esta información nos permitirá identificar su aparato con precisión y ayudarle. Si los rellena ahora, se ahorrará tiempo y molestias si surge algún problema con su aparato. También es aconsejable que guarde su recibo de compra con esta hoja. Es posible que tenga que mostrar el recibo para validar una operación de servicio en el lugar de instalación del aparato.

Tipo de combustible:

Combustible doble

Nombre del aparato y color*

Elite

Número de serie del aparato *

Nombre y dirección del vendedor

Fecha de compra

Nombre y dirección del instalador

Fecha de instalación

---

* Esta información figura en la placa de datos del aparato.

Si tiene un problema

En el caso poco probable de que surja algún problema con su aparato, consulte el resto de este folleto, especialmente el apartado relativo a la solución de problemas, con el objeto de verificar que está utilizando el aparato correctamente.

Si las dificultades persisten, póngase en contacto con su punto de venta.

Recuerde

Si el período de garantía de su aparato ha expirado, nuestro servicio técnico puede cobrarle por la visita.

Si solicita la visita de un técnico y el fallo no es responsabilidad del fabricante, nuestro servicio técnico se reserva el derecho de cobro.

En caso de que el técnico acuda y no haya nadie presente, ello puede estar sujeto a cargo.

Tras expirar la garantía

Recomendamos efectuar el servicio de nuestros aparatos con regularidad durante su vida útil para mantener un rendimiento y eficiencia óptimos.

El servicio debe ser realizado solamente por personal técnicamente competente y con la cualificación adecuada.

Recambios

Para mantener un rendimiento óptimo y seguro, utilice solamente recambios originales. No utilice controles de gas reacondicionados o no autorizados. Póngase en contacto con su punto de venta.

Instalación

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso para cualquier otro cometido puede invalidar las garantías o posibles reclamaciones.

Compruebe la placa de datos del aparato para determinar con qué tipo de gas funciona la cocina.

Conversión

Este aparato se suministra como: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+
CAT II 2E3+
CAT II 2E3B/P

Con la cocina se facilita un kit de conversión para otros gases.

Si el aparato debe adaptarse a otro gas, recomendamos hacerlo antes de la instalación. Véase el apartado ‘Conversión’ en estas instrucciones para más detalles.

Requisitos/normativas de seguridad

Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada. La instalación debe ajustarse a la

normativa aplicable y también a los requisitos establecidos por la compañía eléctrica local. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

Por su propia comodidad y en aras de la seguridad, la legislación dispone que la instalación de todos los aparatos de gas sea realizada por personas cualificadas. Una instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier garantía o posible reclamación y dar lugar a acciones legales.

Antes de la instalación, verifique que la cocina sea adecuada para su tipo de gas y tensión de alimentación. Véase la placa de datos. Este aparato puede adaptarse al uso con otros gases.

Instálelo en un lugar bien ventilado.

Habilitación de ventilación

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de conformidad con la normativa sobre instalaciones vigente. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes relativos a ventilación.

Debe observarse la normativa local relativa a la ventilación, pero como mínimo:

Todas las estancias requieren una ventana con capacidad de apertura o equivalente, mientras que algunas de ellas requieren una salida de ventilación permanente además de la ventana con capacidad de apertura. La cocina no debe instalarse en una estancia con cocina y dormitorio con un volumen inferior a 20 m^3. Si se instala en una estancia con un volumen inferior a 5 m^3, se requiere una salida de ventilación de aire con un área eficaz de 100 cm^2; si se instala en una estancia con un volumen entre 5 m^3 y 10 m^3, se requiere una salida con un área eficaz de 50 cm^2; si el volumen supera los 11 m^3, no se requiere ninguna salida de ventilación de aire. No obstante, si la estancia tiene una puerta que da al exterior, no se requiere ninguna salida de ventilación de aire aunque el volumen de la estancia oscile entre 5 m^3 y 10 m^3. En caso de existir otros dispositivos de combustión en la misma estancia, puede ser necesaria una mayor ventilación.

Ubicación de la cocina

El aparato puede instalarse en una cocina/cocina con comedor pero NO en una estancia en la que haya una ducha o una bañera.

NOTA:

Un aparato para uso con gas líquido de petróleo no debe instalarse en una estancia o un espacio interno por debajo del nivel del suelo, como un sótano.

Colocación de la cocina

Los siguientes diagramas muestran la distancia mínima recomendada entre la cocina y las superficies próximas.

La cocina se debe situar directamente sobre el suelo.

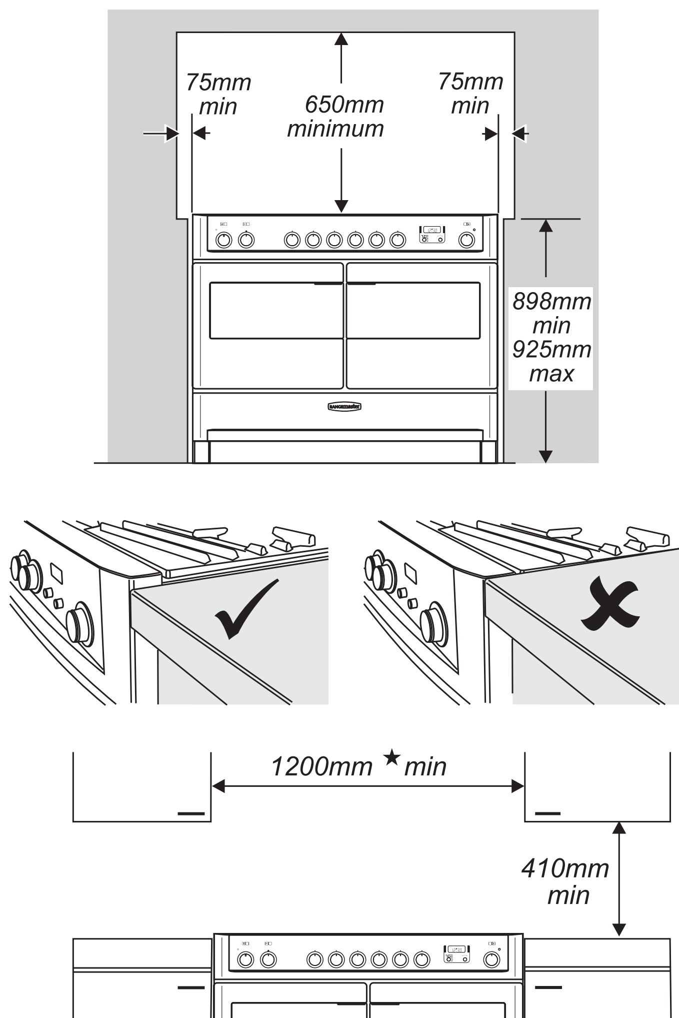
Por encima del nivel de la encimera, debe habilitarse un margen de 75 mm entre cada lado de la cocina y las superficies verticales adyacentes.

Con superficies no inflamables (como metal sin pintar o baldosas de cerámica), este margen puede reducirse a 25 mm.

Las superficies de trabajo adyacentes deben estar al mismo nivel o a un nivel inferior al del área de alrededor de la encimera y no al de la rejilla de la encimera.

Recomendamos un margen de 1.110 mm entre módulos para poder mover la cocina. Si se requiere un encaje ajustado, arrime la cocina al módulo en uno de los lados y, seguidamente, instale el módulo del otro lado. No encajone la cocina en un hueco; se tiene que poder meter y sacar para operaciones de limpieza y mantenimiento.

Se requiere un margen mínimo de 650 mm entre la parte superior de la encimera y una superficie inflamable horizontal.



Las campanas extractoras deben instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante de las mismas.

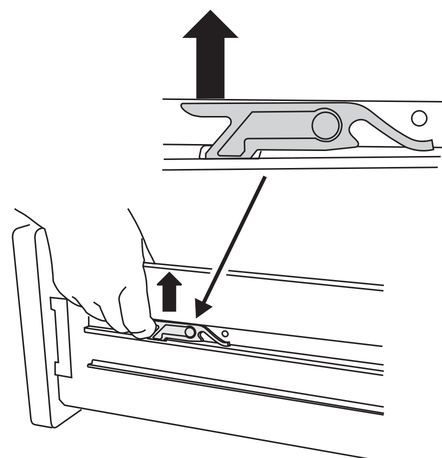
Por razones de seguridad, no deben instalarse cortinas en el área inmediatamente posterior a la cocina.

Se requiere un margen de 130 mm si el aparato está cerca de una esquina de la cocina para poder abrir las puertas de los hornos. La apertura real de las puertas es ligeramente inferior, pero este margen evita que se haga daño en la mano al abrir la puerta.

Desembalaje de la cocina

No desembale la cocina hasta que se encuentre directamente en frente del lugar de instalación (a menos que no pase por alguna puerta dentro del embalaje exterior).

Saque el cajón hasta el máximo.



Levante los extremos de las abrazaderas de plástico (una a cada lado) para soltar los ganchos que sujetan el cajón a las guías laterales y, simultáneamente, tire el cajón hacia delante. Por cuestiones de seguridad, empuje hacia atrás las guías. Ponga el cajón en un lugar seguro y no lo vuelva a colocar hasta que haya finalizado la instalación.

Nivelado

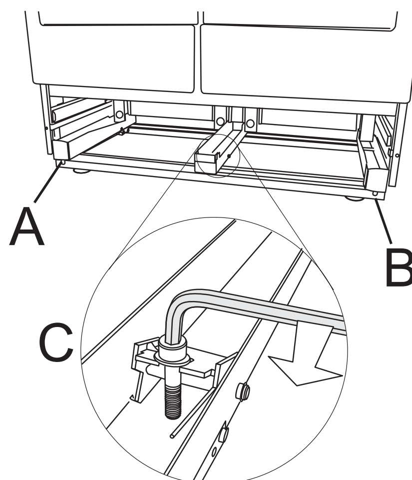
Se recomienda el uso de un nivel de burbuja de aire sobre un estante en uno de los hornos para comprobar si la cocina está nivelada.

Coloque la cocina en su posición final sin hacerla girar cuando se encuentre en su espacio habilitado entre los módulos de cocina, ya que podría dañarla o podrían resultar dañados los módulos.

Las ruedecillas pueden ajustarse para nivelar la cocina. Para ajustar la altura de la parte posterior de la cocina, emplee la herramienta niveladora suministrada para girar las tuercas de ajuste en las esquinas inferiores frontales del aparato.

Ajuste la altura de la ruedecilla anterior para nivelar la cocina.

Encaje la llave Allen en el mecanismo de descenso de la ruedecilla central (‘C’ en la figura).



A ruedecilla posterior izquierda, B ruedecilla posterior derecha, C ruedecilla central

Cuando esté satisfecho con la altura y el nivel, eleve la parte frontal de la cocina dando una vuelta al ajustador de la ruedecilla anterior.

Desenrosque las patas anteriores para que entren en contacto con el suelo. Enrosque el ajustador de la ruedecilla anterior en sentido antihorario para levantarla de modo que la parte frontal de la cocina se apoye sobre las patas y no sobre dicha ruedecilla, con el objeto de evitar que la cocina se desplace accidentalmente.

Deje la herramienta niveladora en el cajón de almacenamiento para que el cliente pueda utilizarla si desea desplazar la cocina.

Conexión del gas

Dispositivo de fijación

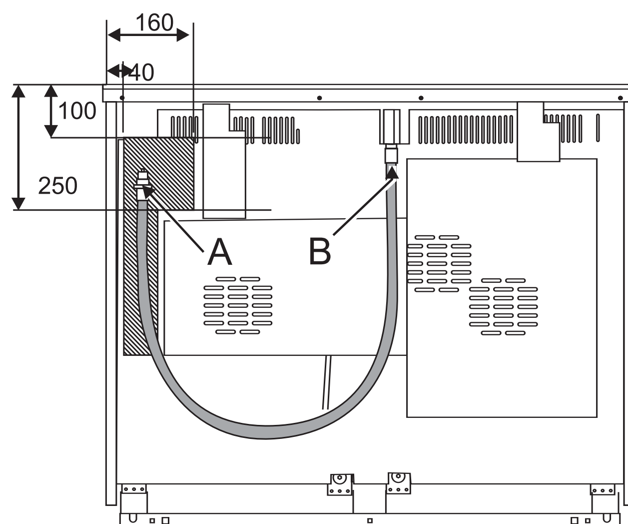
Es necesario instalar un dispositivo de fijación cuando la cocina se alimente con gas a través de una manguera flexible. Los dispositivos de fijación deben fijarse al material de construcción del edificio y deben poder liberarse para que la cocina pueda extraerse con fines de limpieza y mantenimiento.

Manguera de gas flexible

Debe montarse una válvula de desconexión del gas entre el suministro de gas y la manguera de conexión. La manguera flexible (no suministrada con la cocina) debe cumplir la normativa aplicable. En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor.

Las cubiertas posteriores limitan la posición del punto de suministro. El suministro doméstico de gas debe conectarse en sentido descendente.

La conexión del aparato se encuentra justo por debajo del nivel de la encimera, en la parte posterior de la cocina. (‘B’ en la figura)



La manguera debe montarse de modo que las conexiones de entrada y salida estén en sentido vertical, para que la manguera cuelgue hacia abajo en forma de 'U'.

Dado que es posible ajustar la altura de la cocina y cada conexión es distinta, no es posible facilitar dimensiones exactas. En la medida de lo posible, la conexión al suministro doméstico debe efectuarse en el área sombreada que aparece en la figura ilustrativa de la parte posterior de la cocina. ('A' en la figura)

Tras completar la conexión del gas, verifique que no haya fugas de gas en la cocina mediante una comprobación de presión. Al comprobar fugas de gas no utilice detergentes, ya que pueden provocar corrosión. Utilice un producto diseñado específicamente para la detección de fugas.

Comprobación de presión

La presión del gas puede medirse en el inyector de uno de los quemadores centrales de la encimera. Retire la rejilla de la encimera, el cabezal y la tapa del quemador. El inyector queda expuesto.

Véase el apartado **Datos técnicos** en la parte final de este manual para verificar las presiones de comprobación.

Vuelva a montar la parte superior del quemador, verificando que se monta correctamente sobre el cuerpo del quemador.

Conexión eléctrica

Este aparato debe ser instalado por un electricista cualificado para cumplir la normativa aplicable y también los requisitos de la compañía eléctrica local.

AVISO: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

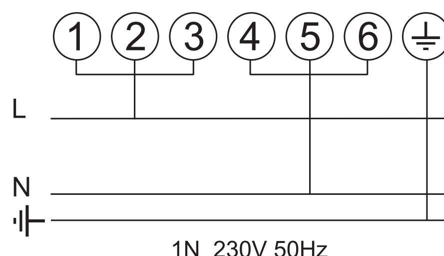
Nota

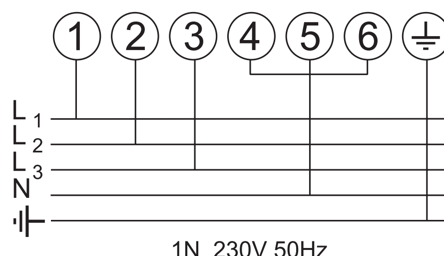
La cocina debe conectarse a una fuente de alimentación eléctrica adecuada, como se indica en su etiqueta de tensión, a través de una unidad de control de la cocina adecuada que cuente con un interruptor bipolar con una separación de contacto mínima de 3 mm entre los polos. Esta cocina no debe conectarse a una toma de corriente doméstica ordinaria.

La carga eléctrica total del aparato es de aproximadamente 7,2 kW. El tamaño del cable empleado debe ser adecuado para esta carga y debe cumplir todas las normativas locales.

Puede accederse a los bornes para el cable de alimentación retirando la tapa del tablero de bornes eléctricos en el panel posterior.

Conecte el cable de alimentación a los bornes correctos para cada tipo de alimentación eléctrica.





Verifique que los correctores de bornes estén bien instalados y que los tornillos de los bornes estén firmemente apretados. Fije el cable de red con la mordaza de cable.

Disyuntores de pérdida a tierra accionados por corriente

En los casos en los que la instalación esté protegida con un dispositivo de corriente residual de 30 miliamperios de sensibilidad, el uso combinado de la cocina y de otros electrodomésticos ocasionalmente puede provocar disparos por perturbación. En tales casos, quizá deba proteger el circuito de la cocina con un dispositivo de 100 mA. Esta tarea debe ser realizada por un electricista cualificado.

Encimera

Compruebe cada quemador por separado. Existe un dispositivo de seguridad para llamas que interrumpe el suministro de gas al quemador si se apaga la llama. Gire el mando selector de cada quemador hasta el símbolo de la llama intensa. Apriete el mando selector. Con esta acción se suministra gas al quemador. Mantenga apretado el mando y apriete el botón del encendedor o encienda el quemador con una cerilla. Mantenga apretado el mando selector durante unos 10 segundos.

Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Espere un minuto y vuelva a intentarlo apretando el selector durante un poco más de tiempo.

Comprobación del horno

El reloj debe ponerse en hora para poder utilizar los hornos.

Véase el apartado **'El reloj'** en cuanto al ajuste de la hora.

Encienda los hornos y compruebe que empiezan a calentarse.

Compruebe que funcionan las luces del horno.

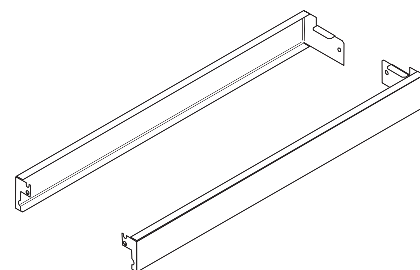
Nota. La garantía no cubre la bombilla del horno.

Apague los hornos.

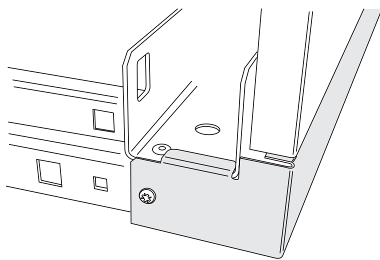
Instalación de los zócalos

La cocina incluye dos extensiones laterales de acero inoxidable, un zócalo frontal negro con patas de acero inoxidable en los extremos y una placa de guarnición del zócalo frontal también en acero inoxidable.

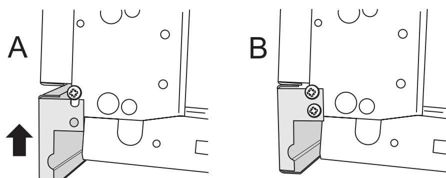
Colocación de las extensiones laterales (opcional)



Si la altura de la cocina instalada hasta el área de alrededor de la encimera es inferior a 910 mm o la distancia entre la parte inferior del panel lateral y el suelo es inferior a 60 mm, no se deben instalar las extensiones laterales. Si la cocina se instala entre dos unidades, las extensiones laterales no son necesarias.



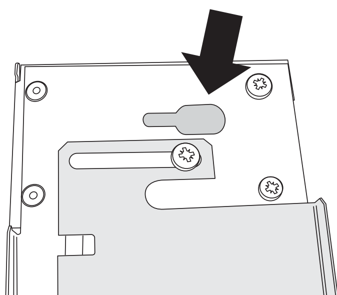
Enganche la lengüeta de la parte posterior de la extensión lateral al canal de la parte posterior de la cocina y fíjela en su sitio utilizando uno de los tornillos suministrados.



En la parte frontal, enganche la extensión lateral bajo el tornillo que sobresale y fíjela en su sitio enroscando un tornillo en la abertura inferior. No apriete el tornillo superior; debe sobresalir para poder enganchar el zócalo frontal.

Instale la otra extensión lateral si es necesario. Empuje la cocina hacia atrás hasta su posición.

Instalación del zócalo frontal



parte superior del zócalo

parte inferior

En cada extremo de la parte posterior del conjunto del zócalo hay una ranura. Sujete el zócalo en su posición en el frontal de la cocina. Enganche el zócalo en los dos tornillos de los extremos, primero un lado y luego el otro. Si lo mira de perfil, comprobará que la abertura se alinea al hacerlo. Verifique que las patas móviles de los extremos y la placa móvil trasera del zócalo se apoyan correctamente en el suelo.

El zócalo se suministra con una placa de guarnición suelta en acero inoxidable. Si prefiere el acabado en negro, puede optar por no instalar la placa de guarnición. De lo contrario, coloque la guarnición sobre el zócalo acabado en negro. Fije el zócalo y la placa de guarnición (si la instala) en su sitio con los 3 tornillos suministrados.

Reinstalación del cajón

Coloque el cajón sobre las guías y, manteniéndolo nivelado, empújelo hacia atrás hasta el final. Las abrazaderas deben encajar en su posición y enganchar el cajón en las guías laterales.

Atención al cliente

Informe al usuario acerca del uso de la cocina y entréguele estas instrucciones.

Gracias.

Español

Conversión a otro gas

Servicio - aviso

Esta conversión debe ser efectuada por una persona cualificada. Tras la conversión, la instalación debe ajustarse a la normativa aplicable y también a los requisitos establecidos por la compañía eléctrica local. Lea las instrucciones antes de realizar la conversión de este aparato.

Una conversión incorrecta del aparato puede invalidar cualquier garantía o posible reclamación y dar lugar a acciones legales.

Estas instrucciones deben emplearse conjuntamente con el resto de las instrucciones del aparato, en particular en cuanto a la información acerca de Normas, colocación de la cocina, idoneidad de la manguera de conexión, etc.

Al efectuar el servicio o la sustitución de componentes conductores de gas, realice la desconexión del gas antes de iniciar la operación y compruebe que el aparato no presente fugas de gas tras la finalización.

No utilice controles de gas reacondicionados o no autorizados.

Conversión

Desconecte los suministros de gas y electricidad antes del servicio. Compruebe la seguridad del aparato cuando termine.

Este aparato se suministra como: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

En el apartado **Datos técnicos** al final de este manual, verifique que la cocina pueda adaptarse al gas que desea utilizar.

Inyectores

Retire las tapas y los cabezales de los quemadores. Retire los inyectores antiguos. Instale los nuevos inyectores (véase el apartado **Datos técnicos** al final de este manual en cuanto a los inyectores adecuados). Realice el montaje en orden inverso.

Ajuste de tomas

Consulte la tabla en la parte final del manual para comprobar si es necesario cambiar los tornillos de paso.

Extraiga todos los mandos selectores.

Retire los 3 tornillos de la parte posterior del borde superior del panel de control.

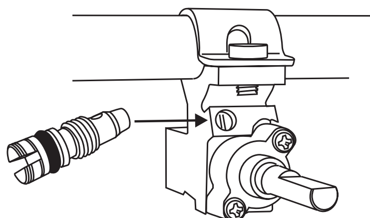
Abra las puertas del horno y retire los 2 tornillos de sujeción, uno en cada extremo, bajo el panel de control.

Tire el panel de control hacia delante y desconecte los cables de la parte posterior.

Retire la placa de protección que cubre las tomas de control (2 tornillos).

Para efectuar la conversión a otros gases.

Retire el tornillo de paso e instale el recambio correcto.



Consulte la tabla en la parte final de este manual para determinar el tamaño correcto.

Vuelva a montar el panel de control.

Etiqueta adhesiva

Pegue la etiqueta apropiada sobre la placa de datos para indicar el gas con el que funciona actualmente el aparato.

Comprobación de presión

Conecte el aparato al suministro de gas. Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato.

Véase el apartado **Datos técnicos** en la parte final de este manual para verificar las presiones de comprobación.

La presión del gas puede medirse en uno de los inyectores de los quemadores centrales de la encimera (no en los quemadores de 3 anillos). Levante un cabezal del quemador. Coloque el medidor de presión en el inyector. Conecte el quemador y conecte y encienda uno de los otros quemadores.

Vuelva a montar la parte superior del quemador, verificando que se monta correctamente sobre el cuerpo del quemador.

Vuelva a montar la placa de protección de las tomas de control. Vuelva a conectar los cables al panel de control y reinstale el panel.

Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato.

Compruebe el funcionamiento de todos los quemadores.

Compruebe que no haya riesgo de descargas eléctricas.

Servicio

ANTES DEL SERVICIO DE CUALQUIER COMPONENTE CONDUCTOR DE GAS, DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN DE GAS.

Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato una vez finalizado el servicio. Al comprobar fugas de gas no utilice detergentes, ya que pueden provocar corrosión. Utilice un producto diseñado específicamente para la detección de fugas.

No utilice controles de gas reacondicionados o no autorizados.

Desconecte la alimentación eléctrica antes de empezar el servicio, sobre todo antes de retirar cualquiera de las siguientes partes: - panel de control, paneles laterales, bandeja de la encimera y otros componentes o cubiertas eléctricas.

Antes de volver a realizar la conexión eléctrica, compruebe que no haya riesgo de descargas eléctricas.

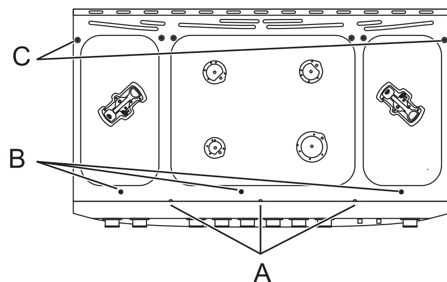
Nota: Las referencias al horno de la izquierda y de la derecha se consideran a partir de la vista frontal.

1 Desinstalación del panel de control

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Retire la rejilla de la encimera y los mandos selectores. Retire los 3 tornillos de la parte posterior del borde superior del panel de control.

Abra las puertas del horno y retire los 2 tornillos de sujeción, uno en cada extremo, bajo el panel de control. Levante el panel de control, tire de él hacia delante y desconecte los cables de la parte posterior.

Realice el montaje en orden inverso.



A Tornillos de sujeción superiores del panel de control
B Tornillos de sujeción frontales de la encimera
B Tornillos de sujeción posteriores de la encimera

2 Desinstalación de la parte superior de la encimera

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Tire la cocina hacia delante para disponer de acceso.

Retire el panel de control (véase 1). Retire los cabezales y las tapas de los quemadores de la encimera. Si hay tornillos que sujetan los quemadores a la encimera, retírelos (no retire los tornillos de fijación del electrodo de encendido). Retire los 2 tornillos de fijación hexagonales de la parte posterior de la encimera y los 3 tornillos de fijación de la parte frontal. Separe la encimera del aparato. Realice el montaje en orden inverso.

3 Desinstalación de un panel lateral exterior

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Retire el panel de control (véase 1). Retire el tornillo de sujeción de la parte superior delantera y las dos fijaciones del panel posterior o lateral. Desenrosque el tornillo de sujeción inferior situado debajo del borde en la esquina delantera del panel. Retire el panel tirando de él y separándolo de la unidad.

4 Desinstalación de una lámpara de neón del horno

Retire el panel de control (véase 1). Sujete la lente en la parte frontal del panel y, desde atrás, tire del cuerpo de la lámpara hacia fuera de la lente frontal. Sujete la lente frontal en posición y, desde detrás del panel de control, encaje la nueva luz en la lente. Realice el montaje en orden inverso. Compruebe que la nueva lámpara de neón funciona correctamente.

5 Desinstalación del reloj

Retire el panel de control (véase 1).

Extraiga todos los botones de control del cuentaminutos. Retire el conjunto del cuentaminutos/soporte de montaje desde la parte frontal retirando los tornillos de fijación. Retire el cuentaminutos del soporte de montaje soltando las lengüetas de plástico de la caja del cuentaminutos y tirando a la vez de la unidad hacia delante. Realice el montaje en orden inverso. Cuando sustituya los cables, consulte el diagrama de cableado. Compruebe que funciona el cuentaminutos.

6 Desinstalación de un termostato

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Retire la encimera (véase 2). Abra la puerta del horno que convenga y retire los estantes.

Horno de la derecha

Retire las dos fijaciones que sujetan la cubierta del vial del termostato. Desenganche el vial del termostato de las abrazaderas del panel posterior del horno.

Horno de la izquierda

Retire los dos tornillos que sujetan el vial del termostato en la cubierta del ventilador de la parte posterior del horno. Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a la parte posterior de la cocina. Retire las dos cajas de la cubierta retirando los tornillos de fijación y tirando de ellas hacia arriba. Separe el tubo capilar del termostato del horno. Desconecte el cableado del termostato y afloje las dos fijaciones que sujetan el control a la placa de montaje. Instale el recambio y vuelva a montarlo en orden inverso. Asegúrese de que el vial está enganchado a la parte posterior del horno, en el centro de las abrazaderas. Compruebe que el termostato funciona correctamente.

7 Desinstalación de un disyuntor térmico de la resistencia del horno

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Tire de la cocina hacia delante para poder acceder a la caja de la cubierta. Desenrosque los tornillos de la cubierta y retírela. El disyuntor está situado en la placa de tierra, junto a las conexiones de la resistencia del horno. Desconecte el cableado del disyuntor. Afloje las fijaciones que sujetan el disyuntor a la placa de tierra y retírelo. Instale el control de recambio y vuelva a montarlo en orden inverso.

8 Desinstalación de la toma de la encimera

Retire la encimera (véase 2). Desenchufe el cable del dispositivo de seguridad para llamas de la parte posterior de la toma. Desenrosque el elemento de compresión de la parte posterior de la toma. Retire las fijaciones que sujetan la toma al conducto de gas. Desconecte el cableado del interruptor de encendido. Retire la toma. Retire la junta de sellado y deséchela. Instale la nueva junta de sellado en la toma de recambio. Realice el montaje en orden inverso. Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato. Compruebe que funciona el sistema de encendido de la encimera.

9 Cambio de un interruptor de encendido

Cambie la toma de gas (véase 7).

10 Desinstalación de un inyector de un quemador de la encimera

Retire la encimera (véase 2). Retire el inyector directamente del cuerpo del quemador. Instale el inyector adecuado. Realice el montaje en orden inverso. Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato.

11 Desinstalación de un electrodo de encendido de la encimera

Retire las rejillas de la encimera y los cabezales y las tapas del quemador. Retire el tornillo que sujeta el electrodo al cuerpo del quemador. Levante el electrodo y desconecte el cable.

Nota

Evite que el cable de encendido se descuelgue por la abertura de separación.

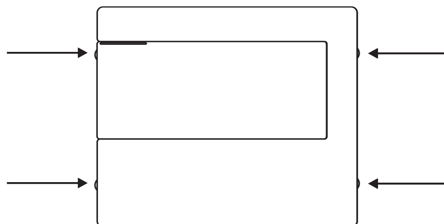
Conecte el cable al nuevo electrodo y vuelva a montarlo en orden inverso. Compruebe que el sistema de encendido de los quemadores funciona correctamente.

12 Desinstalación de una puerta de horno

Abra la puerta del horno. Apoye la puerta y retire los dos tornillos que sujetan la bisagra superior al marco delantero de la unidad. Retire la puerta de la bisagra inferior levantándola ligeramente y tirando hacia fuera. Realice el montaje en orden inverso.

13 Desinstalación del panel exterior de la puerta del horno

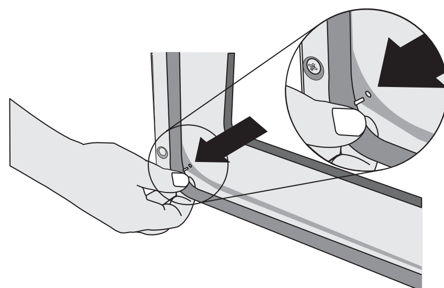
Abra la puerta del horno. Retire los tornillos de cabeza hueca de los laterales de la puerta. Retire el panel exterior de la puerta del horno. Retire el asa de la puerta e instálela en el nuevo panel. Instale el nuevo panel en la parte interior de la puerta del horno. Realice el montaje en orden inverso.



14 Desinstalación del pestillo de la puerta

Retire el panel exterior de la puerta del horno (véase 12). Retire las fijaciones que sujetan el conjunto del pestillo al panel interior de la puerta. Instale el pestillo de recambio y vuelva a montarlo en orden inverso. Compruebe que la puerta funciona correctamente.

15 Desinstalación de la junta de sellado de la puerta del horno



Abra la puerta del horno. La junta está sujeta con unos pequeños enganches en la parte posterior. En la esquina, tire de la junta en diagonal hacia el exterior de la puerta hasta que se suelte del enganche. Haga lo mismo con el siguiente enganche y así sucesivamente. Hágalo con fuerza si los enganches están duros, ya que la junta antigua se desechará.

Cuando coloque la nueva junta de sellado, empiece colocando la parte inferior. Fije la nueva junta en una de las aberturas de las esquinas de la puerta y presione sucesivamente hasta fijar el resto de enganches en el contorno de la puerta.

16 Ajuste del encastre del pestillo de la puerta del horno

Abra la puerta del horno y afloje la tuerca de fijación de la base del encastre. Ajuste el encastre hacia dentro o hacia fuera, según sea conveniente, hasta que la puerta funcione como usted desee. Vuelva a apretar la tuerca de fijación.

17 Desinstalación del generador de chispas de la encimera

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Tire de la cocina hacia delante para poder acceder a las cajas de la cubierta de la parte posterior del aparato. Retire las fijaciones que sujetan la cubierta y retírela. Desconecte los bornes y fíjese en sus posiciones. Afloje las fijaciones que sujetan el generador de chispas y retire el dispositivo.

18 Desinstalación de los cables del electrodo de la encimera

Desconecte la alimentación eléctrica.

Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a la parte posterior del aparato. Retire la encimera (véase 2). Retire la caja de la cubierta y desconecte todos los cables de alta tensión del generador. Desconecte el cable del electrodo. Retire el mazo encamisado de cables de alta tensión por el soporte posterior. Retire el cable adecuado del encamisado e inserte el de recambio. Vuelva a colocar los cables en el soporte posterior. Vuelva a conectar los cables del generador y el electrodo del horno. Realice el montaje en orden inverso y compruebe que el sistema de encendido funciona correctamente.

19 Desinstalación de la parte posterior del interior del horno

Abra la puerta del horno. En el horno de la izquierda, desenrosque los dos tornillos de sujeción del vial del termostato. Retire las fijaciones que sujetan la parte posterior del interior a la parte posterior del horno. Retire el panel extraíble. Realice el montaje en orden inverso. Asegúrese de que las fijaciones de sujeción están bien apretadas.

20 Cambio de un ventilador del horno

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a las cajas de la cubierta en la parte posterior del aparato. Retire las fijaciones que sujetan la cubierta y retírela. Retire el cableado del ventilador y fíjese en las posiciones de conexión. Retire la parte posterior del interior del horno como se describe en la sección 22. Sujete las aspas del ventilador y desenrosque la tuerca central (hacia la izquierda), las arandelas de latón, la paleta del ventilador y el resorte circular. Afloje las fijaciones que sujetan el ventilador y retírelo de la cavidad posterior. Instale el ventilador de recambio y vuelva a montarlo en orden inverso. Compruebe que el horno funciona correctamente.

21 Desinstalación de una resistencia del ventilador del horno

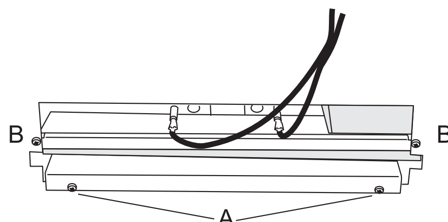
Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a las cajas de la cubierta en la parte posterior del aparato. Retire las fijaciones que sujetan la cubierta y retírela. Desconecte los bornes y fíjese en sus posiciones. Retire la parte posterior del interior del horno como se describe en la sección 22. Retire las fijaciones que sujetan la resistencia en el horno y retire la resistencia cuidadosamente. Instale la nueva resistencia y vuelva a realizar el montaje en orden inverso. Compruebe que el horno funciona correctamente.

22 Desinstalación de las resistencias superior e inferior del horno de la izquierda

Desconecte la alimentación eléctrica.

Resistencia inferior

Tire de la cocina hacia delante para poder acceder a las cajas de la cubierta en la parte posterior de la unidad. Retire las fijaciones que sujetan la cubierta y retírela.



Retire los 2 tornillos “A” y deje caer la placa. Retire los 2 tornillos “B”, descuelgue la placa superior y retírela por la ranura de la parte posterior de la cocina.

Desconecte los bornes y fíjese en sus posiciones.

Retire las fijaciones de la resistencia y retire la resistencia. Sustituya la resistencia y vuelva a realizar el montaje en orden inverso.

Resistencia superior

Abra la puerta del horno de la izquierda y afloje las fijaciones que sujetan la placa de protección térmica. Retire las fijaciones del soporte de la resistencia superior y retire la resistencia. Sustituya la resistencia y vuelva a realizar el montaje en orden inverso. Compruebe que el horno funciona correctamente.

Sécurité avant tout

Tout comme vous, votre cuisinière a besoin d'air frais. Les flammes des brûleurs produisent des gaz de combustion, de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante. Pour des informations plus détaillées, reportez-vous aux Instructions d'installation. Nous vous recommandons de lire les « Consignes générales de sécurité » (notamment si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière mixte auparavant). Vous y trouverez les instructions et précautions de base à observer pour utiliser une cuisinière mixte en toute sécurité.

Alimentation en gaz et électricité

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique de la cuisinière est raccordée et en marche. La cuisinière a besoin d'électricité.

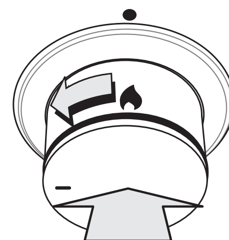
Odeur de neuf

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Brûleurs de table de cuisson

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle. Chaque brûleur est également doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

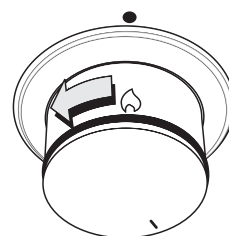
Appuyez sur un bouton et mettez-le sur le symbole de flamme.



Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur pendant quelques secondes. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Le symbole de contour de flamme indique le réglage minimum.



Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DECONSEILLEE. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.). Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de

120 mm. Le diamètre maximum recommandé pour les récipients de cuisson est de 250 mm ; veillez à ce que les grands récipients soient bien écartés les uns des autres.

Le brûleur Wok (coup de feu) à triple élément chauffant est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est idéal pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif. Les petits brûleurs conviennent davantage aux récipients de cuisson plus petits.

Remarque :
Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces de métal au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.

Plaque à griller

La plaque à griller se pose sur la grille centrale gauche de la table de cuisson, d'avant en arrière. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.

Ne la placez pas sur le brûleur Wok – elle n'est pas conçue pour être placée sur les grilles du Wok.

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson.

Vérifiez qu'elle est placée correctement.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson. Réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour diminuer la chaleur, il suffit de tourner les boutons de commande vers la position minimum indiquée par le symbole de contour de flamme.

Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez **jamais** deux plaques à griller côte à côte.

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

Support spécial de Wok

Le support spécial de Wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un Wok professionnel Typhoon™ 35 cm (Code de pièce 13840S). Il est en vente auprès des grands détaillants.

Si vous utilisez un autre modèle de Wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les Woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le Wok repose correctement sur le support – mais si le Wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial.

Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur Wok à triple élément.

Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le Wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson.

Vérifiez que le support spécial est stable et que le Wok est placé à niveau sur le brûleur.

Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – attendez suffisamment longtemps pour le laisser refroidir avant de le retirer.

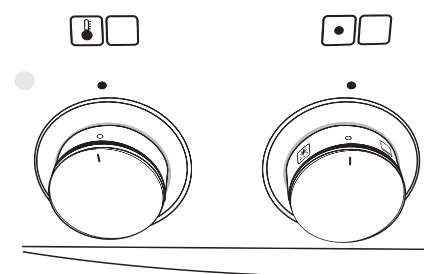
Fours

L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'horloge.

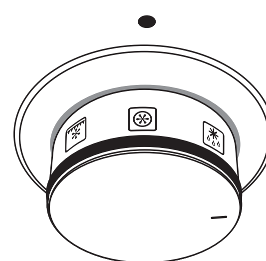
Four gauche

Le four gauche est un four multifonctions. Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four. Pour un complément d'informations au sujet de ce four, veuillez vous reporter à la section « Four multifonctions ».



Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température.

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Ceci est le réglage du four ventilé.



Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise.

Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Four droit

Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.

Le bouton de commande du four ventilé droit est à l'extrémité droite du panneau de commande.

Français

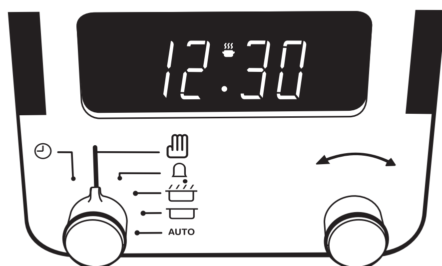
Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise.

Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Horloge

Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre les fours. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Réglage de l'heure

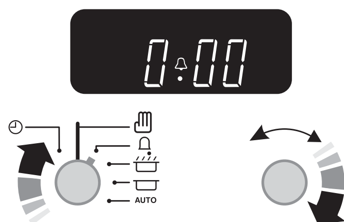


A Bouton de minuterie B Bouton de réglage

Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et (AUTO) alternativement.

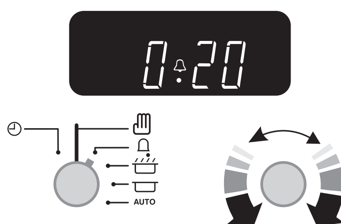
Pour régler l'horloge sur l'heure actuelle, tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge ( ) et simultanément tournez le bouton de Réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Relâchez le bouton de Minuterie ; il reviendra à la position verticale de réglage manuel de four.

Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)



Tournez le bouton de Réglage vers la droite sur le réglage minuterie ( ) – vous devrez entendre un déclic lorsqu'il est à la position correcte.

Utilisez le bouton de Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous.



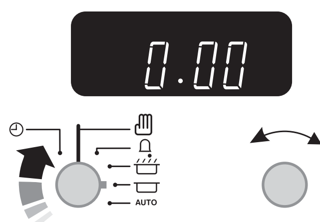
Vous pouvez remettre le bouton sur le réglage manuel ( ) pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie ( ) pendant toute la durée de la cuisson.

Arrêt du signal sonore lorsque celui-ci retentit

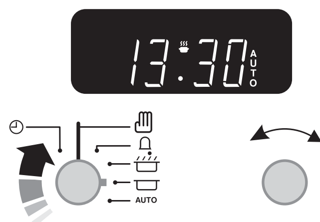
Tournez le bouton de Réglage en sens anti-horaire.

Arrêt automatique

Utilisez cette fonction lorsque vous avez mis le four en marche manuellement.



Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position ( ). Utilisez le bouton de Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous.



« L'heure d'arrêt » [« Stop Time »] sera affichée. AUTO sera affiché. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ». Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale ( ) pour revenir au fonctionnement manuel.

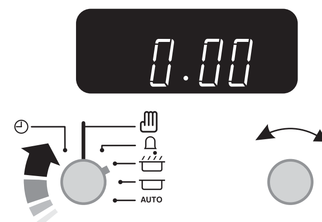
Mise en marche et arrêt automatiques du four

Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l'esprit.

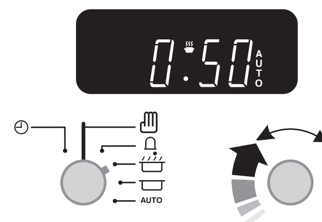
Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

« L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

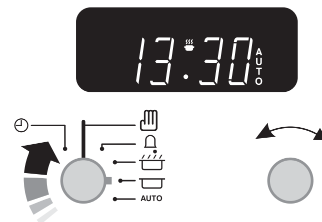
Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.



Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position ( ). Utilisez le bouton de Réglage pour régler le « temps de cuisson » comme indiqué ci-dessous.



Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position ( ). L'affichage indiquera l'heure et le « temps de cuisson » que vous venez de régler. Utilisez le bouton de Réglage pour régler « l'heure d'arrêt » comme indiqué ci-dessous.



« L'heure d'arrêt » [« Stop Time »] sera affichée. AUTO sera affiché. Réglez le (les) four(s) à la température requise (n'oubliez pas de choisir une fonction si vous utilisez le four multifonctions). Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ».

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale ( ) pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.

Pour annuler tout réglage automatique, tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole manuel vertical (✋).

Cuisson avec minuterie

La minuterie peut être utilisée pour la mise en marche et l'arrêt automatiques d'un ou des deux fours. L'heure de mise en marche et d'arrêt doit être la même pour les deux fours, mais les températures de cuisson peuvent être différentes.

Si vous voulez mettre en marche l'un des fours à la même heure que celle réglée pour la minuterie pour la cuisson automatique, vous devez attendre que la minuterie ait mis en marche le(s) four(s). Vous pouvez ensuite effectuer leur réglage manuellement de façon normale.

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à n'importe quel moment dans les 24 heures qui suivent.

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

Evitez d'utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d'attente, surtout par temps chaud.

Ne placez pas d'aliments chauds dans le four.

N'utilisez pas un four déjà chaud.

N'utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.

Evitez d'utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d'attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d'eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d'attente.

Les tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donneront de bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la cuisson est suivie d'une période d'attente.

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four.

Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.

Four gauche et four droit

Avant la première utilisation des fours, faites fonctionner les fours à 200°C pendant 30 minutes afin d'éliminer l'odeur de neuf.

N'oubliez pas : toutes les cuisinières sont différentes – les températures de vos nouveaux fours peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

Veillez à ce que les grilles intérieures soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin d'éviter de trop dorer les aliments.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales 330mm x 290 mm.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- *Laissez toujours un «doigt de largeur» entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.*
- *Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.*
- Pour diminuer les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'une légère couche d'huile à friture.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez la plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.
- *Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.*

Fonctions du four multifonctions

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.



Décongélation

Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Il n'y a pas de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.



Four ventilé

Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

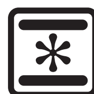
La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.



Gril ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.



Four ventilé mixte

Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.



Four conventionnel

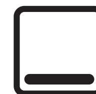
(chaleur de voûte et de sole)

Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.



Elément gratineur

Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.



Chaleur inférieure

Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

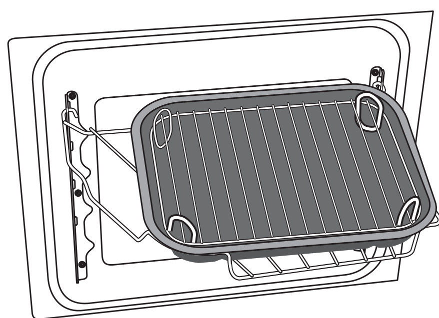
Les fonctions Elément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Handygrill

Le poids maximum supportable par le Handygrill est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat fourni, qui est spécialement conçu pour cuisiner avec le Handygrill. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

Le Handygrill se monte sur la porte du four. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte. Vous pouvez le monter sur différentes positions. En fonction de la position adoptée pour le monter, il peut s'avérer nécessaire de retirer ou de repositionner les grilles du four.

Utilisation du Handygrill



Cuisson avec le gril ventilé
La porte du four doit être fermée durant la cuisson avec le gril ventilé.

Le dispositif de support de grilles à l'intérieur de la porte du four multifonctions (four gauche) permet de positionner le Handygrill sur quatre hauteurs différentes.

Lorsque vous utilisez Handygrill lors de la cuisson avec le gril ventilé, vous pouvez surveiller les aliments sans avoir à sortir la lèchefrite du four.

N'oubliez pas de nettoyer la lèchefrite après chaque cuisson avec le gril car une accumulation de graisse peut s'avérer dangereuse et n'est pas hygiénique.

Prenez garde lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte du four lorsque vous utilisez le Handygrill.

La position du Handygrill sur les supports de porte du four dépend de la taille des aliments à griller.

Préchauffez le four en sélectionnant la fonction de cuisson avec le gril ventilé et avec la porte du four fermé pendant une période de 5-10 minutes avant l'utilisation.

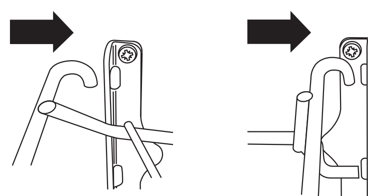
Veillez à toujours déterminer au préalable le niveau du gril avant de préchauffer car la grille et le récipient de cuisson Handygrill deviendront très chauds.

Le second niveau à partir du haut est généralement le plus utile pour la cuisson au gril. Utilisez l'emplacement du haut uniquement pour griller des aliments ou pour procéder à une cuisson très rapide comme pour le cas du steak minute.

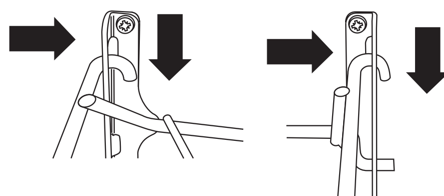
Autres utilisations
Vous pouvez aussi vous servir de Handygrill et de la lèchefrite pour rôtir des aliments.

Retirez le support de la lèchefrite et placez la grille au niveau du centre du four. Utilisez les réglages du four ventilé ou du four conventionnel et suivez les indications de temps précisées dans le tableau de cuisson pour la cuisson d'aliments rôtis. Veillez à utiliser uniquement le récipient de cuisson fourni dans le Handygrill. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

Montage du Handygrill
Alignez les extrémités du Handygrill sur les deux trous situés dans les supports de montage de la porte du four.



côté gauche côté droit
Insérez les extrémités dans les deux montants au même moment.

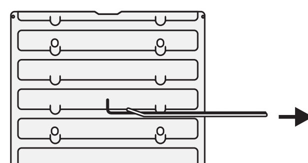


côté gauche côté droit
Insérez la grille sur les montants.

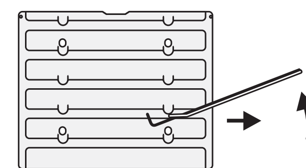
Grilles du four

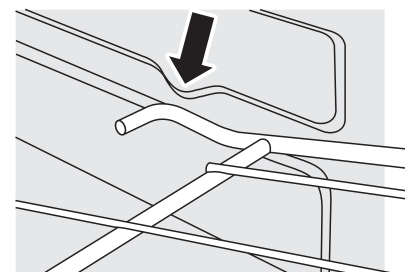
Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.



Soulevez la partie avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.





Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

Vapeur

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Eclairage de four

L'éclairage du four s'allume dès que le thermostat est mis en marche.

Si l'un des éclairages est défectueux, **mettez la cuisinière hors tension** avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule d'éclairage de four, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Rangement

Le tiroir inférieur comporte une plaque en plastique moulée pour le rangement du brûleur Wok et de la plaque à griller. **Ne placez jamais quoi que ce soit de chaud sur la plaque car vous risqueriez de l'endommager.** Assurez-vous que le brûleur ou la plaque à griller sont froids avant de les ranger. La plaque à griller a une surface antiadhésive. Veillez à ne pas l'endommager en

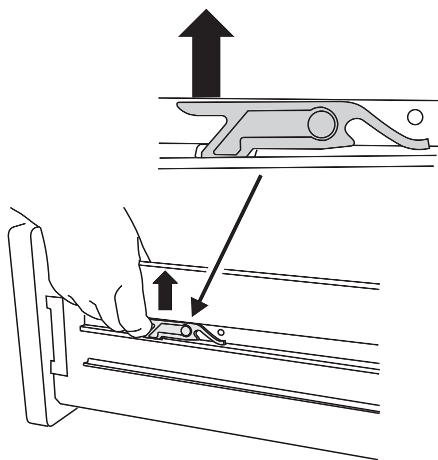
rangeant des récipients dessus. La plaque peut être retirée pour permettre de la nettoyer.

Le tiroir peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer.

Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

Pour retirer le tiroir, tirez vers l'avant.

Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales.



Dans un but de sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Remise en place du tiroir

Replacez le tiroir sur les glissières latérales, puis poussez à fond pour le remettre en place, en veillant à ce qu'il soit à niveau. Les dispositifs de maintien doivent s'enclencher pour maintenir le tiroir sur les glissières latérales.

Nettoyage de la cuisinière

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, **mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.**

Brûleurs de table de cuisson

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.

Plaque à griller

Nettoyez toujours la plaque à griller après usage. Attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de la retirer. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un chiffon doux ou, dans le cas de taches tenaces, une brosse à vaisselle en nylon.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.

Handygrill

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

Panneau de commande et portes des fours

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez un produit détergeant liquide.

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Fours

Les fours sont dotés de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants.

Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les panneaux dans le four chauffé à 200°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

N'utilisez pas de paille de fer (ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface). N'utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

Retrait des panneaux internes du four

Certains panneaux internes du four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage de la partie du four à l'arrière des panneaux. Retirez d'abord les grilles du four.

Le four ventilé droit comporte une voûte amovible. Faites glisser le revêtement de voûte vers l'avant et retirez-le.

Les panneaux latéraux de chaque four peuvent être retirés.

Chaque panneau latéral du four est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l'avant.

Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

Lors de la remise en place des panneaux internes, replacez d'abord les panneaux latéraux.

Lors de la remise en place du panneau de voûte, vérifiez que la fente est à l'avant.

Dépannage

De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril; comment faire pour empêcher cela?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées.

La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de dimensions supérieures à 330mm x 290 mm.

Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four ne se met pas en marche lorsqu'il est mis en marche manuellement

Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson ?

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

Si le problème persiste, contactez un spécialiste de l'entretien.

Le four ne se met pas en marche avec la mise en marche automatique

La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé sur ARRET [OFF] par erreur ?

Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson ?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale, pouvant résister à une température de 300 °C.

Ouvrez la porte du four et retirez le Handygrill (le cas échéant) et les grilles du four.

Mettez l'appareil hors tension.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Dévissez l'ampoule défectueuse. Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de table de cuisson

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

Consignes générales de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Si vous sentez une odeur de gaz

N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.

Ne fumez pas.

N'utilisez pas de flammes nues.

Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.

Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.

Appeler votre fournisseur de gaz.

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique, (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique, par exemple).

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et resteront chaudes même lorsque la cuisson est terminée.

Prenez garde lorsque vous touchez la cuisinière ; pour limiter les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRET (OFF) et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant de cuisine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les bébés, les touts-petits et les jeunes enfants s'approcher de la cuisinière. Ne les laissez jamais s'asseoir ni monter sur une partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou avec une partie quelconque de la cuisinière.

Ne rangez jamais dans des placards au-dessus d'une cuisinière quoi que ce soit susceptible d'attirer l'attention des enfants – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

N'entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière. Etouffez un récipient qui a pris feu, sur un plan de travail, en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les brûleurs de la table de cuisson sont réglés sur hautes températures. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher sur ou à une partie de la cuisinière.

Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l'utilisateur.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage l'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont sur la position Arrêt (Off).

Entretien et pièces de rechange

Veuillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre reçu d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ce reçu pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Type de combustible :

Mixte

Nom et couleur de l'appareil*

Elite

Numéro de série de l'appareil*

Nom et adresse du détaillant

Date d'achat

Nom et adresse de l'installateur

Date d'installation

---

* Cette information figure sur le badge technique de l'appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire le reste de la présente brochure, en particulier la section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

Français

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Remarque

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie, notre fournisseur de services d'entretien peut vous facturer cette visite.

Si vous devez faire appel à un technicien d'entretien et si le défaut n'est pas la responsabilité du fabricant, notre fournisseur de services d'entretien se réserve le droit de facturer son intervention.

Les rendez-vous non respectés par le client peuvent être facturés.

Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

Pour garantir une performance optimale et sûre, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine. N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées. Contactez votre fournisseur.

Installation

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Vérifiez le type de gaz prévu pour votre cuisinière sur le badge technique de l'appareil.

Modification

Cet appareil est de catégorie : -

G 20 20millibars

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation.

Pour plus de détails, reportez-vous à la section Modification des présentes instructions.

Mesures/Règlements de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.

Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.

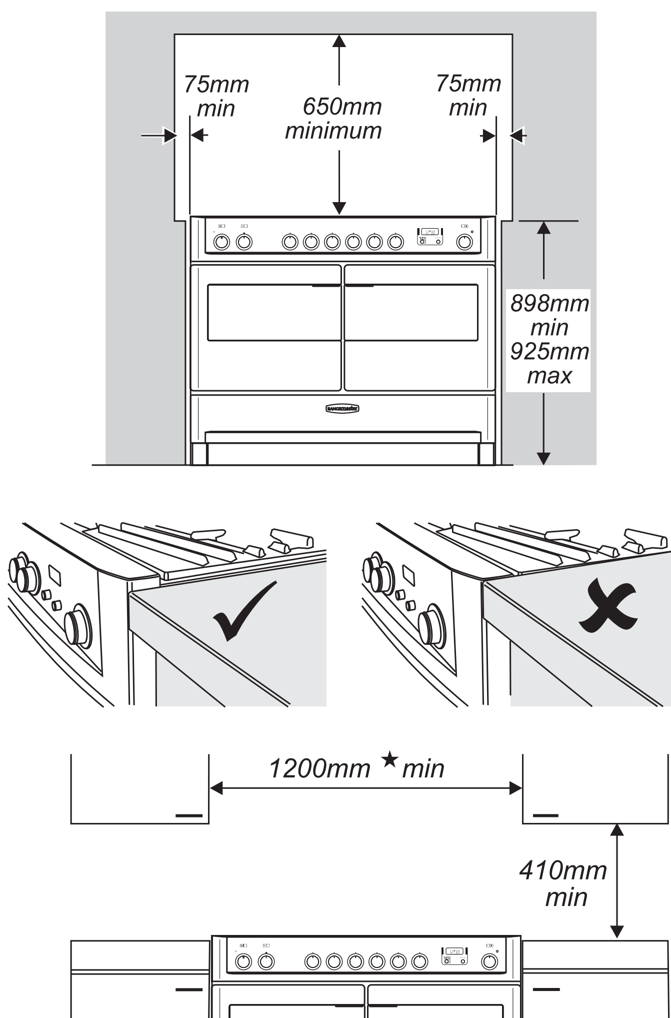
Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur concernant l'installation. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Respectez la réglementation locale sur la ventilation, mais au minimum :

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de volume inférieur à 20 m³. En cas d'installation dans une pièce



de volume inférieur à 5 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm² est nécessaire; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m³ et 10 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm² est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m³, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce de volume entre 5 m³ et 10 m³. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

Emplacement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

REMARQUE :

Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

Positionnement de la cuisinière

Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

Pour les surfaces non-combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette cote peut être de 25 mm.

Le plan de travail adjacent doit être au niveau ou au-dessous de la table de cuisson et non du support.

Nous recommandons de laisser un espace de 1 110mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté. La cuisinière ne doit pas être encastrée. En effet, il doit être possible de la déplacer vers l'avant et vers l'arrière pour la nettoyer et pour y accéder lors des interventions de dépannage.

Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

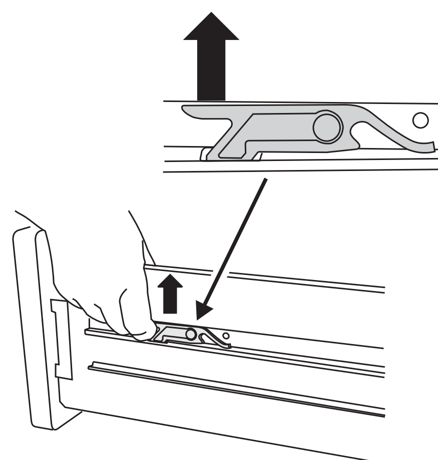
Par mesure de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four. La distance d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement car une marge de protection est nécessaire pour veiller à éviter les risques d'accident aux mains lors de l'ouverture de la porte.

Déballage de la cuisinière

N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales. Dans un but de sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Rangez le tiroir dans un lieu sûr et attendez que l'installation soit terminée avant de le reposer.

Mise à niveau

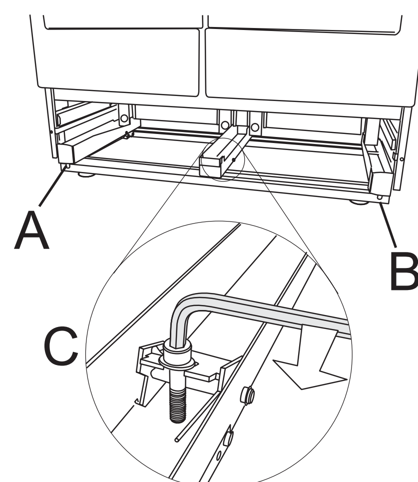
Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les galets réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.

Réglez la hauteur du galet avant pour mettre la cuisinière à niveau.

Placez la clé hexagonale sur le galet central du mécanisme d'abaissement (C dans la fig. ci-dessous).



A galet arrière gauche, B galet arrière droit, C galet central

Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, levez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage du galet avant. Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent le sol. Vissez le dispositif de réglage du galet avant en sens anti-horaire pour remonter le galet avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et **non pas** sur le galet avant, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

Laissez l'outil de mise à niveau dans le tiroir de rangement pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer la cuisinière.

Raccordement de gaz

Dispositif stabilisateur

Un dispositif stabilisateur doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être défait pour permettre le déplacement de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.

Tuyau flexible de raccordement de gaz

Un robinet d'isolement de gaz doit être monté entre l'alimentation en gaz et le tuyau flexible de raccordement. Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes appropriées. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation. L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord orienté vers le bas.

Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière. (« B » sur le schéma)

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de « U ».

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée indiquée sur le schéma représentant l'arrière de l'appareil. (« A » sur le schéma)

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs centraux de la table de cuisson. Retirez la grille, la tête et le chapeau du brûleur pour avoir accès à l'injecteur. L'injecteur est à présent accessible.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Raccordement électrique

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE

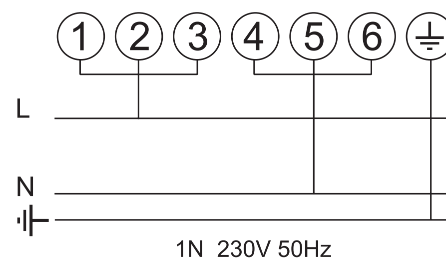
Remarque

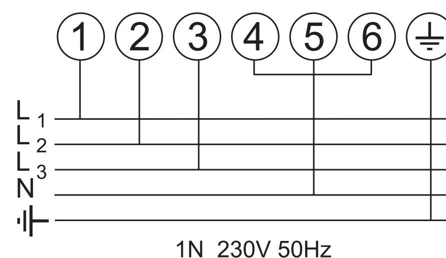
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

La charge électrique totale de cet appareil est de 7,2 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière.

Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique.





Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

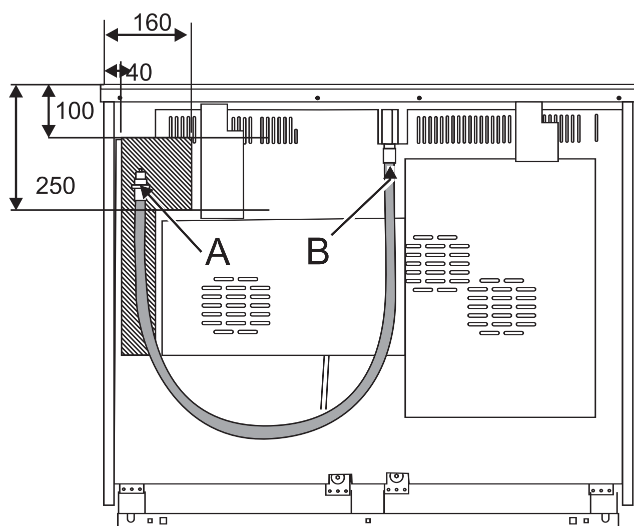


Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. Pour chaque brûleur, mettez le bouton de commande sur le symbole grande flamme. Appuyez sur le bouton de commande. Ceci ouvre l'alimentation en gaz du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande, et appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Attendez une minute, puis essayez de nouveau en appuyant sur le bouton de commande pendant un peu plus longtemps.

Contrôle des fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Pour le réglage de l'horloge, voir la section « **Horloge** ».

Allumez les fours et vérifiez qu'ils commencent à chauffer.

Vérifiez que l'éclairage du four fonctionne.

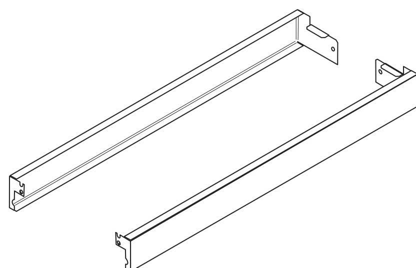
N.B. L'ampoule de l'éclairage du four n'est pas incluse dans la garantie.

Eteignez les fours.

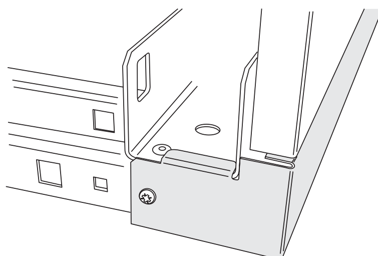
Montage de la plinthe

La cuisinière est fournie avec deux rallonges de panneau latéral en acier inoxydable, une plinthe avant noire dotée de pieds en acier inoxydable et une plinthe de garnissage avant en acier inoxydable.

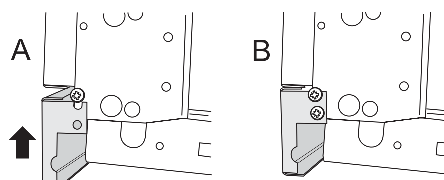
Montage des rallonges latérales (en option)



SI la hauteur d'installation de la cuisinière est inférieure à 910 mm par rapport au pourtour de la table de cuisson ou si la distance du bas du panneau latéral au sol est inférieure à 60 mm, la rallonge latérale ne doit pas être montée. Si la cuisinière est installée entre deux unités, les rallonges latérales ne sont pas nécessaires.



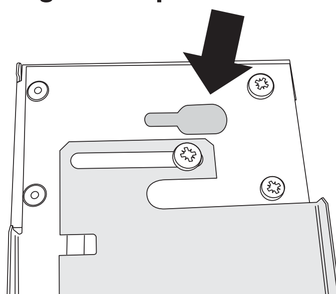
Accrochez la languette située à l'arrière de la rallonge latérale dans la glissière qui se trouve à l'arrière de la cuisinière et fixez-la en place à l'aide des vis fournies.



A l'avant, accrochez la rallonge latérale sous la vis ressortant et mettez-la en place en mettant une vis dans le trou inférieur. Veillez à ne pas serrer la vis supérieure car elle doit ressortir pour permettre d'y insérer la plinthe avant.

Posez l'autre rallonge latérale si besoin est. Repoussez la cuisinière à sa place.

Montage de la plinthe avant



haut de la plinthe *bas*

A chaque extrémité de l'arrière de la plinthe se trouve une encoche en forme de trou de serrure. Maintenez la plinthe en place devant la cuisinière. Insérez la plinthe dans les deux vis des extrémités en procédant d'un côté à la fois. Si vous regardez depuis le côté, vous pouvez vous assurer que l'encoche en forme de trou de serrure est alignée. Vérifiez que les pieds roulants et la plaque roulante arrière de la plinthe sont positionnés correctement sur le sol.

La plinthe est fournie avec une plaque de garniture en acier inoxydable non fixée. Si vous préférez le revêtement noir, mettez la plaque de garniture au rebut. Si vous le souhaitez, vous pouvez également placer la garniture sur la plinthe noire. Il suffit pour cela de fixer la plinthe et la plaque de garniture (si elle est montée) à l'aide des 3 vis fournies.

Remise en place du tiroir

Replacez le tiroir sur les glissières latérales, puis poussez à fond pour le remettre en place, en veillant à ce qu'il soit à niveau. Les dispositifs de maintien doivent s'enclencher pour maintenir le tiroir sur les glissières latérales.

Conseils à la clientèle

Veuillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

Modification en vue de l’utilisation d’un autre gaz

Entretien – mise en garde

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente. Après modification, l’installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu’aux prescriptions de la compagnie d’électricité locale. Lisez les instructions avant d’effectuer une modification sur cet appareil.

Une modification incorrecte n’engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Les présentes instructions doivent être utilisées en conjonction avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, le positionnement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc.

Lors de l’entretien ou du remplacement de composants d’alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l’intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N’utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Modification

Avant toute intervention d’entretien, débranchez les alimentations de gaz et d’électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Cet appareil est de catégorie : -

G 20 20millibars

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Vérifiez sur la **Fiche technique** au verso de la présente brochure si la cuisinière peut être modifiée pour pouvoir utiliser le gaz de votre choix.

Injecteurs

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs usagés. Montez les gicleurs de rechange (les gicleurs corrects sont indiqués sur la **Fiche technique** au verso de la présente brochure). Remontez en procédant dans l’ordre inverse.

Réglage du robinet de commande

Vérifiez au tableau au verso de la brochure si les vis de dérivation doivent être remplacées.

Tirez pour enlever tous les boutons de commande.

Retirez les trois vis situées à l’arrière du bord supérieur du panneau de commande.

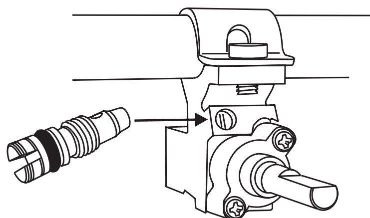
Ouvrez les portes du four et retirez les 2 vis situées à chaque extrémité sous le panneau de commande.

Tirez le panneau de commande vers l’avant et débranchez le câblage de l’arrière.

Retirez la protection qui recouvre les robinets de commande (2 vis).

Modification en vue de l’utilisation d’autres gaz

Retirez la vis de dérivation et montez le remplacement correct.



Pour la taille correcte, reportez-vous au tableau au verso de la présente brochure.

Remontez le panneau de commande.

Etiquette autocollante

Apposez l’étiquette appropriée sur le badge technique pour indiquer le gaz à utiliser avec la cuisinière.

Essai de pression

Raccordez la cuisinière à l’alimentation en gaz. Contrôlez l’étanchéité de l’appareil.

Les pressions d’essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l’injecteur de l’un des brûleurs centraux de la table de cuisson (non pas au niveau du brûleur à triple élément). Retirez la tête d’un brûleur. Montez le manomètre sur le gicleur. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez l’un des autres brûleurs.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Reposez la protection du robinet de commande. Rebranchez le câblage au panneau de commande et reposez le panneau.

Contrôlez l’étanchéité de l’appareil.

Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

Effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Intervention d'entretien

AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT ACHEMINANT DU GAZ, COUPEZ LE GAZ.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil une fois l'intervention d'entretien terminée. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Débranchez l'alimentation d'électricité avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer l'un des éléments suivants : panneau de commande, panneau latéral, plaque de cuisson ou tout composant électrique ou boîtier.

Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

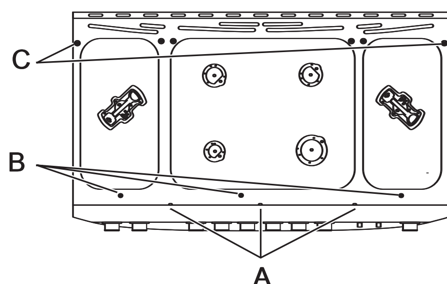
Nota – Les références au four gauche et droit s'appliquent lorsque l'on regarde le four depuis l'avant.

1 Retrait du panneau de commande

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Retirez les grilles et les boutons de commande. Retirez les trois vis situées à l'arrière du bord supérieur du panneau de commande.

Ouvrez les portes du four et retirez les 2 vis situées à chaque extrémité sous le panneau de commande. Tirez le panneau de commande vers l'avant et débranchez le câblage de l'arrière.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.



A Vis supérieures du panneau de commande
B Vis avant table de cuisson
C Vis arrière table de cuisson

2 Retrait de la partie supérieure de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir y accéder.

Retirez le panneau de commande (voir 1). Retirez les chapeaux de brûleur de la table de cuisson. Si les brûleurs de la table de cuisson sont maintenus à la table de cuisson à l'aide de vis, retirez ces dernières (et non les vis maintenant l'électrode d'allumage d'étincelle). Retirez les 2 vis à tête hexagonale maintenant la partie arrière de la table de cuisson et les 3 vis maintenant l'avant de la table de cuisson. Dégagez la table de cuisson de l'appareil. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

3 Retrait d'un panneau latéral extérieur

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Retirez le panneau de commande – voir point 1. Retirez la vis de fixation du bord supérieur avant et les deux fixations situées sur le panneau arrière ou le panneau latéral. Dévissez la vis de fixation inférieure située sous le bord de l'angle avant du panneau. Retirez le panneau en tirant pour l'enlever de l'appareil.

4 Retrait d'un néon de four

Retirez le panneau de commande – voir point 1. Maintenez la lentille en place à l'avant du panneau et tirez depuis l'arrière pour extraire l'élément principal du néon de la lentille avant. Maintenez la lentille avant en place et posez le nouvel éclairage sur la lentille depuis l'arrière du panneau de commande. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le néon de rechange fonctionne correctement.

5 Retrait de l'horloge

Retirez le panneau de commande – voir point 1.

Tirez pour enlever le(s) bouton(s) de commande de la minuterie. Retirez l'ensemble de minuterie/support de montage du panneau avant en retirant les vis de fixation. Retirez la minuterie de son support de montage en appuyant sur les languettes en plastique situées sur le boîtier de la minuterie tout en tirant l'unité vers l'avant. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour remettre les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

6 Retrait d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Retirez la table de cuisson – voir point 1. Ouvrez la porte du four appropriée et retirez les grilles du four.

Four droit

Retirez les deux fixations retenant le couvercle du tube en verre du thermostat. Dégagez le tube en verre du thermostat des clips de retenue sur le panneau arrière du four.

Four gauche

Retirez les deux vis maintenant le tube en verre du thermostat au couvercle de ventilateur du four situé à l'arrière du four. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez les deux boîtiers en retirant les vis de fixation avant de les retirer complètement. Sortez le tube capillaire du four. Débranchez les fils du thermostat et défaites les deux fixations retenant la commande à la plaque de montage. Posez la pièce de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est solidement fixé à l'arrière du four et qu'il est positionné entre les clips de retenue. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement.

7 Retrait d'un protecteur thermique d'élément de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder au boîtier du couvercle. Dévissez les vis du couvercle et le retirer. Le protecteur se trouve sur la plaque de terre, à côté des raccords d'éléments du four. Débranchez le câblage du protecteur. Défaites les fixations qui retiennent le protecteur à la plaque de terre et le retirer. Posez la commande de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

8 Retrait d'un robinet de table de cuisson

Retirez la table de cuisson – voir point 2. Débranchez le fil FSD de l'arrière du robinet. Défaites le raccord de compression situé à l'arrière du robinet. Retirez les fixations retenant le robinet à la conduite de gaz. Débranchez le câblage du contacteur d'allumage. Retirez le robinet. Retirez et mettez le joint au rebut. Posez le nouveau joint sur le robinet de rechange. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil. Contrôlez l'allumage de la table de cuisson.

9 Changement de contacteur d'allumage

Changez le robinet de gaz – voir point 7.

10 Retrait d'un injecteur de brûleur de table de cuisson

Retirez la table de cuisson – voir point 2. Retirez l'injecteur directement du corps du brûleur. Posez l'injecteur correct. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

11 Retrait de l'électrode d'allumage d'étincelle d'un brûleur de table de cuisson

Retirez la grille, les têtes et les chapeaux de brûleur pour avoir accès à l'injecteur. Retirez la vis maintenant l'électrode au corps du brûleur. Soulevez l'électrode et débranchez le câble.

Remarque

Veillez à empêcher le fil d'allumage de retomber dans l'orifice de dégagement.

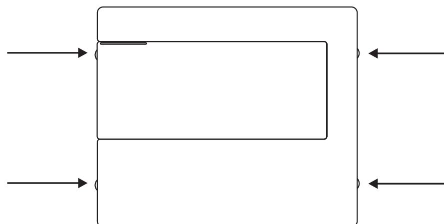
Montez le câble sur la nouvelle électrode, remontez en procédant dans l'ordre inverse et vérifiez que l'allumage du brûleur fonctionne correctement.

12 Retrait de la porte du four

Ouvrez la porte du four. Soutenez la porte et retirez les deux vis qui retiennent la charnière supérieure au cadre avant de l'appareil. Retirez la porte de la charnière inférieure en la levant légèrement afin de la dégager de l'appareil. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

13 Retrait du panneau de porte extérieur du four

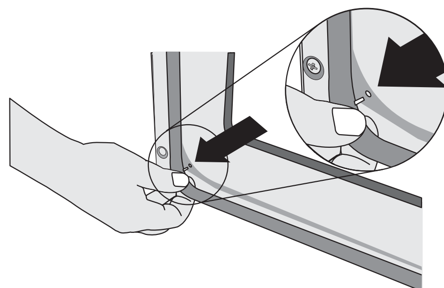
Ouvrez la porte du four. Retirez les vis à pans creux sur les côtés de la porte. Retirez le panneau de porte extérieur Retirez la poignée et posez le nouveau panneau de porte. Posez le panneau de rechange sur la porte de four intérieure Remontez en procédant dans l'ordre inverse.



14 Retrait du verrouillage de porte

Retirez le panneau de porte extérieur du four – voir point 12. Retirez les fixations retenant l'ensemble de verrouillage au panneau de porte intérieur. Posez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que la porte fonctionne correctement.

15 Retrait du joint de porte du four



Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place à l'aide de petits crochets placés sur la face arrière. Depuis l'angle, tirez sur le joint dans le sens de la diagonale et à l'écart du centre de la porte, jusqu'à ce que le crochet se défasse. Passez au crochet suivant et libérez-le, ainsi que les suivants, selon le même procédé. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car l'ancien joint sera mis au rebut.

Lors de la pose d'un nouveau joint, positionnez le raccord dans le bas. Accrochez le nouveau joint dans l'un des orifices situés à un angle de la porte et poursuivez l'opération sur tout le tour de façon à mettre chaque crochet en place.

16 Réglage de la gâche du loquet de porte du four

Ouvrez la porte du four et desserrez l'écrou de verrouillage au niveau de la partie inférieure de la gâche. Réglez la gâche vers l'intérieur ou l'extérieur, selon le cas, jusqu'à ce que le fonctionnement de la porte soit satisfaisant. Resserrez l'écrou de verrouillage.

17 Retrait du générateur d'étincelle de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements. Défaites les fixations retenant le générateur d'étincelle et retirez le dispositif.

18 Retrait des fils d'électrode de table de cuisson

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez la table de cuisson – Voir point 2. Retirez le boîtier de protection et débranchez tous les fils HT au niveau du générateur. Débranchez le câble au niveau de l'électrode. Tirez le faisceau gainé de fils HT et faites-le ressortir par la colonne arrière. Retirez le fil à changer de la gaine et placez-y le fil de rechange. Remettez les fils dans la colonne arrière. Rebranchez les fils au générateur et à l'électrode du four. Remontez en procédant dans l'ordre inverse et contrôlez l'allumage.

19 Retrait de la partie arrière interne du four

Ouvrez la porte du four. Pour le four gauche, dévissez les deux vis de fixation du tube en verre du thermostat. Retirez les fixations retenant la partie arrière interne à l'arrière du four. Soulevez le panneau amovible pour le retirer. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les fixations sont solidement serrées.

20 Remplacement d'un ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Retirez le câblage du ventilateur en prenant note de l'emplacement des branchements. Retirez la partie arrière interne, comme indiqué à la Section 22. Maintenez les pales du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les rondelles en cuivre, les pales et le jonc d'arrêt. Défaites les fixations retenant le ventilateur et retirez celui-ci de la cavité. Posez la pièce de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

21 Retrait d'un élément du ventilateur de four

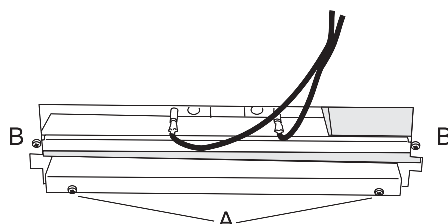
Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements. Retirez la partie arrière interne, comme indiquée à la Section 22. Retirez les fixations retenant l'élément dans le four et soulevez pour extraire l'élément avec précaution. Posez l'élément de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

22 Retrait des éléments inférieur et supérieur du four gauche

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Elément inférieur

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.



Retirez les 2 vis « A » de façon à permettre à la plaque de descendre. Retirez les 2 vis « B », abaissez la plaque supérieure et la sortir par la fente ménagée à l'arrière de la cuisinière.

Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.

Retirez les fixations de support d'élément et enlevez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Elément supérieur

Ouvrez la porte de four gauche et défaites les fixations retenant l'écran thermique. Retirez les fixations de support d'élément supérieur et enlevez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

Per la vostra sicurezza

Come voi, anche la vostra cucina ha bisogno d’aria fresca. La fiamma dei bruciatori esala gas di scarico, ed emana calore ed umidità. È quindi essenziale accertarsi che nella vostra cucina vi sia un ricambio d’aria adeguato: tenere aperte le fessure di ventilazione, o installare una cappa elettrica collegata all’esterno. Nei casi in cui diversi bruciatori fossero accesi contemporaneamente, o di uso protratto della cucina, si raccomanda di tener aperta una finestra o di inserire il funzionamento di un estrattore. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione ‘Istruzioni d’Installazione’. Si raccomanda di leggere attentamente la sezione ‘Informazioni di Sicurezza’, soprattutto se è la prima volta che si utilizza una cucina a gas.

Alimentazione elettrica e di gas

Controllare che il sistema di erogazione del gas sia attivato e che l’alimentazione elettrica della cucina a gas sia collegata ed inserita. Per il funzionamento, la cucina richiede corrente elettrica.

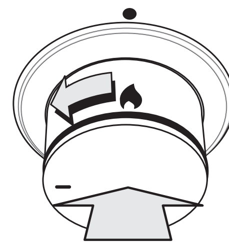
Odori strani

La prima volta che accendete la cucina, potrete avvertire uno strano odore. Ciò è perfettamente normale e sparirà in breve tempo.

Bruciatori del piano di cottura

Accanto ad ogni manopola è indicato il bruciatore che essa controlla. Per l’accensione è previsto un apposito elettrodo, che viene attivato quando si preme la manopola. Inoltre, ogni bruciatore è provvisto di un dispositivo di sicurezza che arresta l’erogazione di gas qualora dovesse spegnersi accidentalmente.

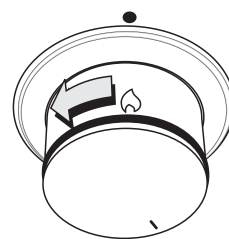
Per procedere all’accensione, premere la manopola del bruciatore prescelto e portarla nella posizione di accensione, indicata dal simbolo della fiamma piena.



Continuare a tenere premuta la manopola per alcuni secondi, al fine di erogare il gas al bruciatore. Il dispositivo di accensione dovrebbe emettere una scintilla ed accendere il gas.

Se rilasciando la manopola il bruciatore si spegne, significa che il dispositivo di sicurezza non è stato inserito. In tal caso, riportare la manopola nella posizione di partenza, fare trascorrere un minuto e ripetere la procedura, tenendo la manopola premuta leggermente più a lungo.

Ruotare la manopola e regolare la fiamma all’altezza desiderata. La regolazione minima è indicata dal simbolo della fiamma vuota.



Controllare che la fiamma sia sotto la pentola. L’impiego di un coperchio favorirà il raggiungimento del punto di ebollizione più rapidamente.

Evitare l’uso di tegami e bollitori a base concava o con base a bordo rovesciato.

Si consiglia di NON usare dispositivi per la cottura a fuoco lento, quali grate d’amianto o di ferro. Si ridurrà in tal modo il rendimento termico del bruciatore, con il rischio di rovinare le griglie di appoggio.

Si raccomanda di evitare l’uso di tegami instabili e sformati che potrebbero inclinarsi facilmente, e di quelli con base a diametro ridotto, quali tegami da latte e per la cottura in umido di un solo uovo. Si

consiglia di non usare recipienti di cottura di diametro inferiore a 120mm. Il diametro massimo dei recipienti di cottura è 250mm, e tra le pentole di grosse dimensioni si dovrà lasciare uno spazio di una certa entità.

I bruciatori per Wok a tre elementi servono a distribuire il calore in maniera uniforme su una superficie estesa. Sono particolarmente indicati per recipienti di grosse dimensioni e la cottura tipo cucina cinese. Per i recipienti di dimensioni normali, i bruciatori più piccoli saranno più efficienti.

Nota

Utilizzando tegami in alluminio si possono formare dei segni metallici sui supporti. Ciò non influisce sulla durata dello smalto. I segni possono essere eliminati con un lucidante per metallo di tipo commerciale.

Piastra di cottura

La piastra di cottura si adatta alla griglia di centro sinistra, ricoprendola completamente. È usata per cuocere direttamente il cibo senza altri contenitori. Non usare recipienti o tegami di alcun tipo. La superficie della piastra di cottura è trattata con un rivestimento anti-aderente e gli utensili di metallo (ad es. spatole) rovineranno il rivestimento. Usare esclusivamente utensili in plastica resistenti al calore o di legno.

Non sistemare la piastra di traverso – non si adatterà perfettamente e sarà malferma.

Non sistematela neanche sui bruciatori tipo Wok – non si adatterà perfettamente sulle griglie di appoggio.

Sistemare la piastra di cottura sui bruciatori appoggiandola sulla griglia.

Controllare che sia assestata saldamente.

Prima dell'uso, si può applicare un po' d'olio da cucina con un pennello. Accendere i bruciatori sotto la piastra di cottura. Regolare la fiamma all'altezza desiderata.

Far scaldare la piastra per non più di 5 minuti prima di depositare il cibo da cuocere. Un periodo di riscaldamento eccessivo potrebbe arrecare danni. Per abbassare la temperatura è sufficiente girare le manopole nella direzione corrispondente alla regolazione minima, indicata dal simbolo della fiamma vuota.

Lasciare sempre uno spazio libero attorno alla piastra, per consentire la fuoriuscita dei gas. **Non** montare mai due piastre di cottura in posizione adiacente l'una all'altra.

Terminata la cottura e prima delle operazioni di pulizia, lasciar raffreddare.

Base di sostegno per il Wok

La base per Wok è progettata per adattarsi ad un Wok Typhoon™ Professional da 35cm (Cod. 13840S) Questo Wok è disponibile nei migliori negozi.

Se usate un altro tipo di Wok, accertatevi che si adatti alla base. Questo tipo di utensile varia in dimensioni e forma da un modello all'altro. È essenziale che il Wok sia sistemato saldamente sulla griglia, ma se fosse troppo piccolo la base non potrà sostenerlo in modo soddisfacente.

Si raccomanda di usare la base esclusivamente sul bruciatore per Wok a tre elementi.

Durante l'installazione della base, si raccomanda di verificare che il Wok sia assestato correttamente sulle barre anteriori e posteriori e sia sostenuto perfettamente da uno degli appoggi.

Verificare che la base sia stabile e che il Wok sia in piano sul bruciatore.

Durante l'uso, la base può raggiungere temperature molto elevate – lasciar trascorrere un periodo di raffreddamento prolungato prima di asportarla.

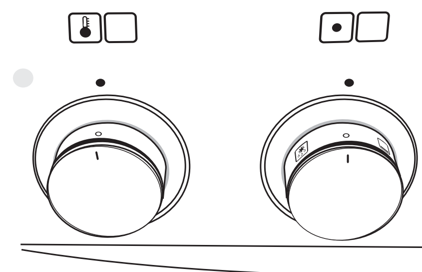
Forni

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

Il funzionamento dei forni prevede che l'orologio sia regolato all'ora del giorno. Per le relative istruzioni, consultare la sezione 'Orologio'.

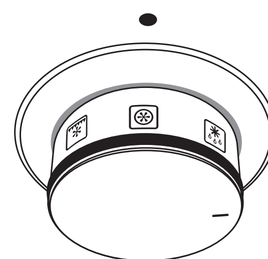
Forno sinistro

Il forno sinistro è multiuso. Oltre al ventilatore ed alla relativa resistenza, dispone di due altre resistenze, delle quali una è visibile, essendo collocata sul tetto del forno, e l'altra è montata sotto la base del forno stesso. Si raccomanda di fare attenzione a non toccare la resistenza superiore ed il relativo deflettore durante le operazioni di carico e scarico. Per ulteriori dettagli in merito a questo forno consultare la sezione 'Forno multiuso'.



Il forno multiuso è dotato di due comandi, un selettore di funzione ed una manopola di regolazione della temperatura.

Ruotare il comando di selezione di funzione ad una posizione di cottura. In questo modo si imposta il ventilatore del forno.



Ruotare la manopola di regolazione alla temperatura richiesta.

La spia del forno rimarrà accesa finché la temperatura all'interno del forno non avrà raggiunto il valore selezionato. Durante la fase di cottura, la spia si accenderà e si spegnerà.

Forno destro

Il forno destro dispone di un ventilatore che circola aria calda continuamente, offrendo una cottura più rapida ed uniforme.

In generale, le temperature di cottura consigliate per un forno termoventilato sono inferiori a quelle di un forno convenzionale.

Italiano

Il comando per il forno termoventilato destro è disposto all’estrema destra del quadro comandi.

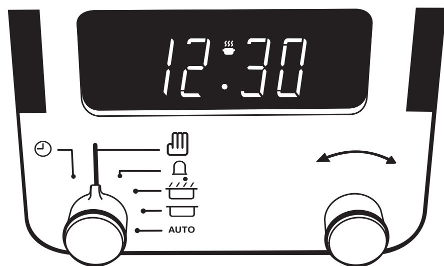
Ruotare la manopola di regolazione alla temperatura richiesta.

La spia del forno rimarrà accesa finché la temperatura all’interno del forno non avrà raggiunto il valore selezionato. Durante la fase di cottura, la spia si accenderà e si spegnerà.

Orologio

Il contaminuti può essere usato per ottenere l’accensione e lo spegnimento automatico del forno. Il funzionamento dei forni prevede che l’orologio sia regolato all’ora del giorno.

Regolazione dell’ora del giorno

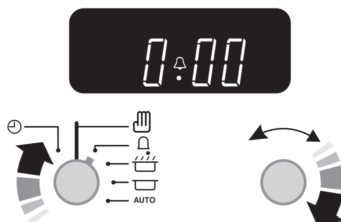


A Manopola contaminuti   B anopola di regolazione

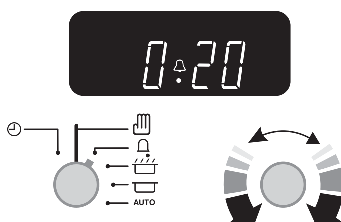
Dando corrente all’orologio per la prima volta, sul display lampeggeranno alternativamente (0.00) e (AUTO).

Per regolare l’orologio sull’ora esatta, ruotare e bloccare la manopola Contaminuti sul simbolo dell’orologio ( ) e contemporaneamente spostare la manopola di Regolazione a sinistra o a destra, finché sull’orologio non verrà visualizzata l’ora del giorno desiderata. Si tratta di un orologio a 24 ore. Rilasciando la manopola il Contaminuti scatterà in posizione verticale, riportandosi alla funzione di regolazione manuale del forno.

Impostazione del tempo per la cottura in corso (contaminuti)



Ruotare la manopola di Regolazione verso destra portandola sulla posizione contaminuti ( ). Uno scatto confermerà l’inserimento. Impostare il tempo di cottura usando la manopola di Regolazione.



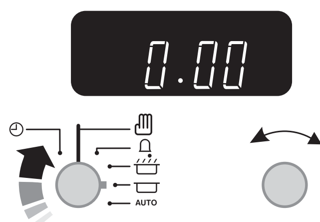
Potrete riportare la manopola alla posizione di cottura manuale ( ) per controllare l’ora del giorno, oppure lasciarla alla posizione contaminuti ( ) per il conto alla rovescia.

Per disinserire il cicalino

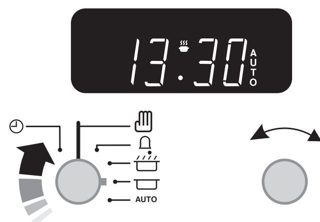
Ruotare la manopola di Regolazione in senso antiorario.

Interruzione automatica della cottura

Usate questa funzione quando avete acceso il forno manualmente.



Ruotare la manopola Contaminuti portandola in posizione ( ). Impostare il tempo di cottura usando la manopola di Regolazione.



Viene visualizzato il messaggio ‘Stop Time’. Sul quadro apparirà la parola AUTO. Ruotare la manopola Contaminuti alla posizione ‘AUTO’. Al termine della cottura, sarà inserito il cicalino di avvertimento. Per ritornare alla normale cottura manuale, riportare la manopola Contaminuti ( ) in posizione verticale.

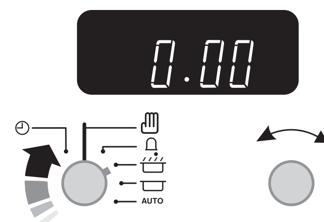
Accensione e spegnimento automatico del forno

Prima di procedere alla regolazione dell’orologio, avrete già stabilito due dati.

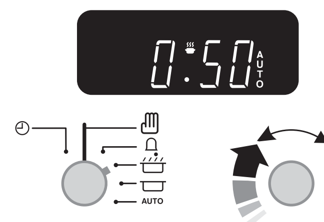
Innanzitutto il ‘periodo di cottura’ cioè la durata del funzionamento del forno.

In secondo luogo, ‘l’ora di stop’ cioè l’ora del giorno in cui sarà terminata la fase di cottura.

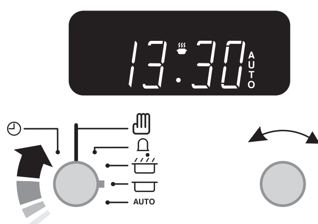
Non si può impostare direttamente l’ora d’inizio della cottura – sarà impostata automaticamente quando si regola il periodo di cottura e l’ora di stop.



Ruotare la manopola Contaminuti portandola in posizione ( ). Impostare il periodo di cottura usando la manopola di Regolazione come dettagliato a seguito.



Ruotare la manopola Contaminuti portandola in posizione ( ). Sul display sarà visualizzata l’ora del giorno ed il periodo di cottura appena impostato. Impostare l’ora di stop usando la manopola di Regolazione come dettagliato a seguito.



Viene visualizzato il messaggio ‘Stop Time’. Sul quadro apparirà la parola AUTO. Regolare i forni alla temperatura di cottura richiesta (se usate il forno multiuso, ricordatevi di impostare anche la funzione). Ruotare la manopola Contaminuti alla posizione ‘AUTO’.

Al termine della cottura, sarà inserito il cicalino di avvertimento. Per ritornare alla normale cottura manuale, riportare la manopola Contaminuti (✋) in posizione verticale.

Se siete fuori casa, non preoccupatevi poiché il cicalino si ferma automaticamente dopo breve tempo. Al vostro rientro, e per ripristinare la normale cottura manuale, riportate la manopola Contaminuti (✋) in posizione verticale.

Ripristino del funzionamento manuale quando sul quadro appare AUTO.

È possibile annullare le impostazioni automatiche portando la manopola Contaminati in corrispondenza del simbolo manuale verticale (✋).

Cottura con il contaminuti

Il contaminuti potrà essere usato per accendere e spegnere automaticamente un solo forno o tutti e due. I due forni dovranno avere lo stesso orario di accensione e di stop, ma potranno essere regolati a temperature diverse.

Se volete che uno dei forni entri in funzione all’orario impostato dal contaminuti per il ciclo di cottura automatico, dovrete prima attendere che il contaminuti accenda il forno (o forni). A questo punto, potrete effettuare la regolazione come di consueto.

Potrete impostare l’accensione del forno a qualsiasi ora nelle 24 ore successive.

Se desiderate cuocere più portate, scegliete cibi che richiedano approssimativamente lo stesso tempo di cottura. Un accorgimento efficace per rallentare leggermente il tempo di cottura è di usare recipienti di dimensioni ridotte e di coprirli con un foglio d’alluminio, mentre il tempo di cottura potrà essere accelerato riducendo la quantità o usando recipienti più grandi.

Si consiglia di evitare cibi soggetti a rapido deterioramento, come carni suine o pesce, se si prevede un ritardo prolungato, particolarmente nelle stagioni più calde.

Non mettere nel forno vivande già calde.

Non usare un forno già caldo.

Non usare se il forno adiacente è già caldo.

Evitare di cuocere piatti contenenti birra o vino se si prevede un ritardo prolungato, poiché potrebbe intervenire un processo di fermentazione.

Per evitare la produzione di caglio, aggiungere la panna al piatto immediatamente prima di servirlo.

Per evitare la scolorimento di legumi se si prevede un ritardo prolungato, si consiglia di ricoprirli con un velo di lardo sciolto, o di immergerli in una soluzione d’acqua e di succo di limone.

La cottura di crostate, torte alla crema ed altri dolci con composti molli disposti su pasta cruda sarà soddisfacente solo se il ritardo sarà ridotto. Si consiglia di non usare la cottura automatica per piatti contenenti carni cotte di manzo o di pollame di recupero se si prevede un ritardo prolungato.

Prima di mettere un pollo interno nel forno, dovrà essere scongelato completamente.

Prima di servire carni e pollame, verificare che siano perfettamente cotti.

Uso dei forni

Prima di usarli per la prima volta, riscaldare i forni a 200°C per 30 minuti per dissipare l’odore di fabbricazione residuo.

Si prega di tenere presente che ogni cucina è diversa dall’altra: è quindi probabile che le temperature di cottura della vostra nuova cucina siano diverse da quella della cucina precedente.

Controllare che le mensole siano sempre spinte a fondo sulle guide.

Piatte per dolciumi, teglie ecc. saranno sistemate al centro della mensola ed in piano. Onde evitare l’eccessiva doratura delle vivande, teglie ed altri recipienti di cottura saranno sistemati ad una certa distanza dalle pareti del forno.

Per ottenere una doratura uniforme, la piatta per dolciumi non dovrebbe superare le dimensioni di 330mm x 290mm.

La cottura di cibi ad elevato tasso di umidità, potrebbe dare adito ad una scarica di vapore quando si apre lo sportello del forno. Aprendo lo sportello, tenersi indietro e permettere la dispersione del vapore.

Quando il forno è acceso, evitare di lasciare lo sportello aperto più a lungo del necessario, altrimenti le manopole potrebbero surriscaldarsi.

- *Lasciare sempre uno spazio libero, pari ad un dito, tra un piatto e l’altro sulla stessa mensola. Ciò favorirà la circolazione dell’aria calda.*
- *Per ottenere il miglior rendimento dai rivestimenti interni Cook & Clean del forno (rivestimenti interni ad autopulizia) (vedi la sezione ‘Pulizia del forno’), evitare lo spruzzo di grasso. Coprire la carne durante la cottura.*
- Onde ridurre lo spruzzo di grasso quando si aggiungono i legumi attorno all’arrosto, asciugarli bene o applicare un leggero strato d’olio da cucina.
- Per ottenere la doratura di un piatto di crostata, preriscaldare la piatta per 15 minuti prima di disporlo al centro della piatta stessa.
- *I piatti che potrebbero bollire e causare fuoriuscite durante la cottura, dovrebbero essere disposti su una piatta.*

Funzioni del forno multiuso

Il forno multiuso offre una vasta gamma di funzioni. Si raccomanda di sorvegliare attentamente la cottura sinchè non avrete acquisito una buona dimestichezza con le varie funzioni. Ricordate – non tutte le funzioni sono adatte a tutti i tipi di vivande.



Scongelamento

Questa funzione aziona il ventilatore creando un flusso d'aria fredda all'interno del forno. Non é applicato il riscaldamento. Questa funzione consente di scongelare vivande di dimensioni contenute, quali dessert, dolci alla panna e tagli di carne, pesce e pollame.

Lo scongelamento così attuato accelera il processo e protegge gli alimenti dalle mosche. Si raccomanda di sistemare carne, pesce e pollame su una griglia, disponendo una vassoio sotto per raccogliere eventuali gocce. A scongelamento avvenuto, ricordarsi di lavare bene la griglia ed il vassoio.

Lo scongelamento deve essere eseguito con lo sportello del forno chiuso.

La procedura delineata NON deve essere adottata per scongelare tagli di grossa pezzatura, quali polli interi e pezze di carne di grossa taglia. Lo scongelamento di questi alimenti dovrebbe aver luogo in un frigo.

Evitare anche di scongelare alimenti in un forno caldo, o mentre il forno adiacente è in uso o è ancora caldo.

Prima di procedere alla cottura di prodotti caseari, carne e pollame, accertarsi che siano scongelati perfettamente.

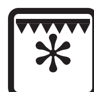


Forno termoventilato

Questa funzione aziona il ventilatore e la resistenza che lo circonda. Serve a creare all'interno del forno un calore uniforme, in grado di cuocere con relativa rapidità diversi piatti.

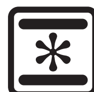
La cottura al forno termoventilato è particolarmente indicata per cuocere dolci contemporaneamente su griglie diverse e rappresenta una funzione utilissima e conveniente. Sarà in alcuni casi opportuno effettuare la cottura riducendo la temperatura di circa 10°C rispetto a quella adottata per la cottura della stessa ricetta in un forno convenzionale.

Se desiderate preriscaldare il forno, prima di sistemare gli alimenti nel forno, attendere lo spegnimento della spia luminosa.



Cottura al grill termoventilato

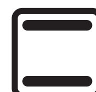
Questa funzione aziona il ventilatore mentre la resistenza superiore del grill è accesa. Rispetto al grill convenzionale, produce un calore più uniforme e meno aggressivo. Per i migliori risultati, sistemare il cibo da grigliare su una griglia disposta su una teglia, di misura leggermente inferiore rispetto al normale vassoio del grill. Si favorisce in tal modo il flusso d'aria. Questo metodo è ideale per la cottura alla griglia di tagli di carne o pesce di un certo spessore, dato che il flusso d'aria riduce la violenza del calore emesso dal grill. Durante la cottura al grill, si raccomanda di tener chiuso lo sportello del forno, per ottimizzare il risparmio energetico. Noterete inoltre come con questo tipo di cottura non sia indispensabile sorvegliare e girare il cibo quanto con il metodo convenzionale. Prima della cottura con questo metodo, si raccomanda di preriscaldare il grill.



Forno termoventilato

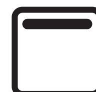
Questa funzione aziona il ventilatore, diffondendo un flusso d'aria riscaldata dalle resistenze disposte sulla parte superiore e sulla base del forno. L'abbinamento della cottura normale (calore emesso dalla parte alta e bassa) e termoventilata, rende questa funzione il metodo ideale per la cottura di cibi che richiedono una cottura totale, quali arrosti di grossa pezzatura. È possibile inoltre cuocere dolci contemporaneamente su due mensole, purché si adotti l'accorgimento di scambiarli di posto durante la cottura, dato che con questa funzione il calore che si sviluppa sulla parte alta del forno è superiore a quella della parte bassa.

Questo è un metodo di cottura rapido ed intensivo – si raccomanda quindi di sorvegliare attentamente la cottura sinché non avrete acquisito una buona dimestichezza con la funzione.



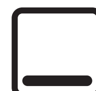
Forno convenzionale (calore in alto ed in basso)

Questa funzione abbina il calore emesso dalle resistenze superiore ed inferiore. È un metodo particolarmente indicato per la cottura di arrosti, paste, torte e biscotti. Le vivande sistemate sulla griglia superiore assumeranno la doratura e diventeranno croccanti più rapidamente di quelle disposte sulla griglia inferiore, dato che con questa funzione il calore che si sviluppa sulla parte alta del forno è superiore a quella della parte bassa, esattamente come avviene nella funzione 'Forno termoventilato'. Per ottenere una cottura uniforme, sarà necessario scambiare di posto vivande simili. In pratica, è quindi possibile cuocere contemporaneamente vivande che richiedono temperature di cottura diverse, usando la zona meno calda della sezione inferiore del forno, e quella più calda della sezione superiore.



Funzione di doratura

Questa funzione impiega esclusivamente la resistenza montata sulla parte superiore del forno. La funzione è indicata per dare il tocco finale o dorare i piatti di pasta, legumi alla besciamella e lasagne, quando le vivande da dorare sono già calde prima di sistemarle sotto la resistenza superiore.



Calore di base

Questa funzione impiega esclusivamente la resistenza montata sulla base del forno. Serve a rendere croccanti gli involucri di

pizze e tartine, o per la cottura finale del fondo di un dolce sulla mensola inferiore. La funzione offre una calore meno aggressivo, ed è indicato quindi per la cottura di stufati al centro del forno o per riscaldare i piatti.

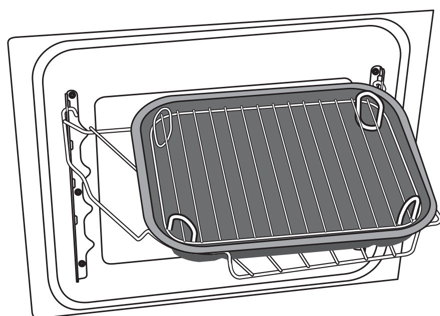
La Doratura ed il Calore di Base sono funzioni complementari utili incorporate al vostro forno, che offrono la flessibilità di rifinire le vivande alla perfezione. Con la pratica, scoprirete quanto prima come combinare queste funzioni per perfezionare la vostra competenza in cucina.

Handygrill

L'Handygrill è in grado di sostenere un peso massimo di 5,5 Kg. È progettato per ricevere solo la speciale teglia in dotazione, costruita appositamente per essere sistemata sull'Handygrill. Altri recipienti potrebbero risultare instabili.

L'Handygrill si aggancia sullo sportello del forno. Questo accessorio consente di controllare facilmente la cottura, poiché è accessibile quando si apre lo sportello del forno. Può essere montato ad altezze diverse. A seconda dell'altezza prescelta può essere necessario rimuovere o disporre diversamente le mensole del forno.

Uso dell'Handygrill



Cottura con grill termoventilato

Per cuocere con il grill termoventilato occorre chiudere lo sportello del forno.

La griglia situata all'interno dello sportello del forno multiuso (forno di sinistra) consente di posizionare l'Handygrill su quattro livelli diversi.

L'Handygrill consente di seguire la cottura dei cibi sul grill termoventilato senza dover togliere il vassoio dal forno.

È importante pulire il vassoio dopo ogni cottura, poiché l'accumulo di grasso può essere pericoloso, oltre che poco igienico.

Si raccomanda di fare attenzione quando si apre e si chiude lo sportello del forno durante la cottura con l'Handygrill.

La posizione dell'Handygrill sulle staffe dello sportello del forno dipende dalle dimensioni dei cibi da cuocere.

Prima dell'uso, preriscaldare il forno per 5-10 minuti attivando la funzione di cottura con grill termoventilato e tenendo lo sportello del forno chiuso.

Si raccomanda di impostare sempre il livello del grill prima di preriscaldare, poiché la teglia ed il vassoio dell'Handygrill diventeranno molto caldi.

Il secondo livello dall'alto è quello più usato per la cottura normale con il grill. Il livello massimo va utilizzato esclusivamente per toast o preparazioni molto veloci, ad esempio per scottare una fettina di carne.

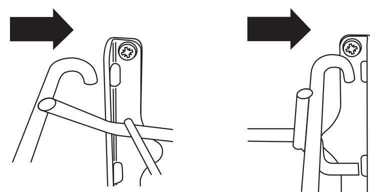
Altri utilizzi

L'Handygrill ed il relativo vassoio possono anche essere utilizzati per gli arrosti.

A questo scopo, togliere il sostegno dal vassoio e posizionare la teglia all'altezza corrispondente al centro del forno. Impostare la cottura termoventilata o convenzionale e rispettare i tempi di cottura indicati per gli arrosti nell'apposita tabella. Si raccomanda di utilizzare esclusivamente l'apposito vassoio per la teglia dell'Handygrill, poiché gli altri recipienti potrebbero risultare instabili.

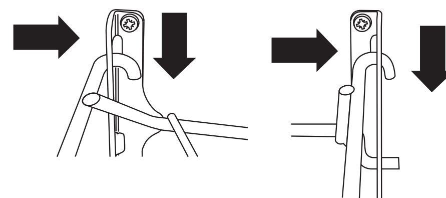
Montaggio dell'Handygrill

Allineare le estremità della teglia dell'Handygrill con una delle coppie di buchi delle staffe di montaggio situate sullo sportello del forno.



lato sinistro   lato destro

Inserire contemporaneamente le due estremità nei montanti.



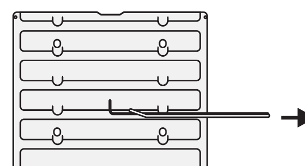
lato sinistro   lato destro

Agganciare la teglia sui montanti.

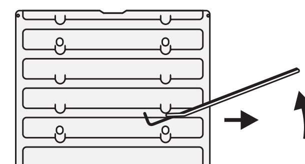
Mensole del forno

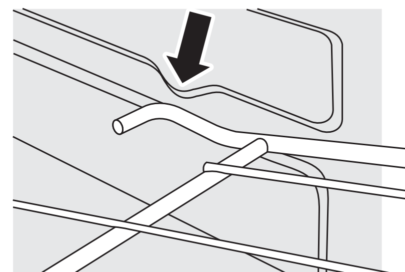
Le mensole del forno possono essere smontate e rimontate con facilità.

Tirare fuori la mensola finchè la sezione posteriore non venga a toccare i fermacorsa sulle guide.



Sollevare la parte anteriore della mensola in modo da consentire il superamento dei fermacorsa, e quindi estrarla.





Per rimontare la mensola, allinearla ad una delle scanalature di guida disposte sulla parete del forno, e spingerla a fondo sino a toccare i fermacorsa. Sollevare la parte anteriore della mensola in modo da consentire il superamento dei fermacorsa, e quindi abbassare la parte anteriore e spingerla indietro a fondo.

Formazione di vapore

Durante la cottura di cibi ad alto tasso di umidità (come ad esempio patatine), si potrà a volte notare la formazione di vapore alla griglia sul retro della piastra di cottura. Questo fatto è perfettamente normale.

Lampada del forno

La lampada del forno si accende non appena si accende il termostato.

Qualora una delle lampade del forno non dovesse accendersi, prima di sostituire la lampadine, **disinserire l'alimentazione elettrica**. Per le istruzioni riguardanti la sostituzione della lampadina del forno, consultare la sezione 'Diagnostica'.

Vano utile

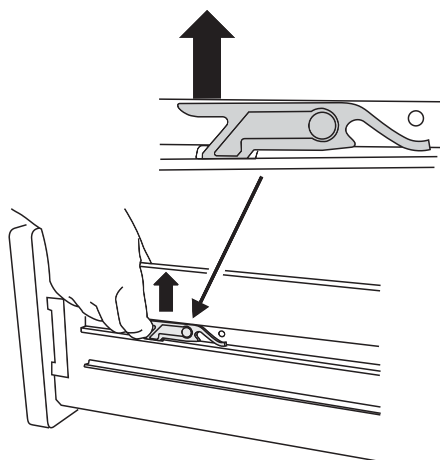
Il cassetto inferiore contiene un vassoio in plastica sagomata appositamente studiato per riporre il bruciatore per Wok e la Piastra di cottura. **Si raccomanda di non collocare oggetti caldi sul vassoio, poiché si rischia di danneggiarlo**. Prima di riporre il bruciatore per Wok o la piastra verificare che siano freddi. La superficie della piastra di cottura è di tipo anti-aderente. Fare attenzione a non danneggiarla collocandovi sopra tegami o altri oggetti. Il vassoio può essere rimosso per la pulizia.

Nel vano si possono sviluppare temperature elevate, quindi evitare di depositare oggetti che potrebbero fondersi o prendere fuoco.

È possibile estrarre il cassetto per la pulizia e operazioni simili.

Per estrarre il cassetto, tirare in avanti.

Sollevare l'estremità delle molle in plastica (una per lato) e liberare gli attacchi che fissano il cassetto alle guide laterali, tirando contemporaneamente in avanti il cassetto estraendolo dalle guide.



Per sicurezza, spingere le guide laterali all'interno in modo che non costituiscano un ostacolo.

Montaggio del cassetto

Appoggiare il cassetto sulle guide e spingerlo indietro, mantenendolo in piano. Gli attacchi dovrebbero scattare, fissando il cassetto alle guide laterali.

Pulizia della cucina

Prima delle operazioni di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica. Prima di utilizzare nuovamente la cucina a gas ricordarsi di riattivare l'alimentazione elettrica e di reimpostare l'orologio.

Non usare diluenti, soda, preparati caustici, sostanze biologiche, candeggina, prodotti a base di cloro, sostanze abrasive o sale. Evitare di miscelare prodotti diversi, poiché potrebbero reagire creando sostanze nocive.

Per la pulizia della cucina, si può usare acqua calda con un detersivo, **facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio**.

Bruciatori del piano di cottura

Per la pulizia, il corpo del bruciatore ed il relativo coperchio possono essere smontati. Asciugarli bene prima di rimontarli.

Piastra di cottura

Pulire sempre la piastra di cottura dopo ogni utilizzo. Prima di toglierla, attendere che si sia raffreddata completamente. Immergere la piastra in acqua calda saponata. Pulire usando un panno morbido o una spazzola di nylon per i punti più difficili.

EVITARE ASSOLUTAMENTE L'USO DI PRODOTTI CAUSTICI O ABRASIVI CHE ROVINERANNO LA SUPERFICIE.

Handygrill

Lavare il vassoio del grill e la relativa rete in acqua calda saponata. Dopo la cottura di carni o altri cibi che potrebbero lasciare depositi, subito dopo l'uso immergere in acqua nel lavello per qualche minuto. I resti induriti potranno essere eliminati dalla rete con una spazzola di nylon.

Quadro e sportelli

Per la pulizia delle superfici in acciaio inox satinato, evitare l'uso di prodotti abrasivi, compresi quelli a crema. Per risultati ottimali utilizzare detergenti liquidi.

Per la pulizia del quadro e delle manopole, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene, facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio. Passare un panno appena umido e lucidare con un panno asciutto. Per la pulizia degli sportelli del forno, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene.

Forni

I forni sono dotati di pannelli smontabili che hanno un rivestimento costituito da uno smalto speciale che ha la caratteristica di pulirsi automaticamente, almeno in parte.

Ciò non significa che i pannelli rimangono sempre perfettamente puliti, ma l'intervento manuale di pulizia sarà sensibilmente ridotto.

I rivestimenti Cook & Clean del forno daranno i migliori risultati oltre 200°C. Se normalmente usate il forno a temperature inferiori, estrarre periodicamente i pannelli e pulirli usando un panno senza peli e acqua calda saponata. Dopo aver asciugato e riposto i pannelli, accendere il forno a 200°C per circa un'ora. In tal modo i pannelli Cook & Clean saranno puliti perfettamente.

Evitare assolutamente l'uso di paglia di ferro, o di altri prodotti che potrebbero rigare la superficie. Evitare anche l'uso di spugnette abrasive.

Smontaggio dei rivestimenti del forno

Alcuni dei rivestimenti del forno possono essere smontati per le operazioni di pulizia e per eliminare i depositi sul retro. Iniziare con il rimuovere le mensole.

Il soffitto del forno ventilato di destra è estraibile. Per rimuoverlo fare scorrere il rivestimento verso l'esterno.

È possibile estrarre anche i pannelli laterali dei due forni.

Le pareti del forno sono bloccate da quattro viti. Lo smontaggio dei rivestimenti laterali non richiede la rimozione delle viti. Basta sollevare il

rivestimento verso l'alto e sarà disincastrato dalle viti. A questo punto estrarlo tirando in avanti.

Dopo aver smontato i rivestimenti, si potrà pulire l'interno smaltato.

Per il montaggio, cominciare con i rivestimenti laterali.

Per il rivestimento del soffitto, accertarsi che la scanalatura sia sul davanti.

Diagnostica

Emissione di vapore dal forno

Durante la cottura di cibi ad alto tasso di umidità (come ad esempio patatine), si potrà a volte notare la formazione di vapore alla griglia sul retro. Fare attenzione ad aprire lo sportello, in quanto si potrebbe verificare una scarica di vapore di breve durata. Tenersi indietro e permettere la dispersione del vapore.

Rumorosità del ventilatore

Si potrà talora notare una variazione di tonalità del ventilatore del forno, corrispondente all'incremento di temperatura – ciò è perfettamente normale.

Quando il forno o la griglia sono accesi, le manopole si scaldano – si può evitare?

Sì, il riscaldamento delle manopole è causato dal calore emesso dal forno o dal grill. Tenete chiuso lo sportello del forno.

In caso di un problema d'installazione, se mi rivolgo ad un'altra impresa per la riparazione, chi paga?

La riparazione sarà a vostro carico. Le organizzazioni assistenziali faranno pagare la chiamata per correggere un intervento effettuato dall'installatore originale. Nel vostro interesse, consigliamo di rintracciare e chiamare l'installatore originale.

Interruttore di dispersione di massa con azionamento a corrente elettrica

Nelle installazioni in cui la cucina è protetta da un dispositivo a corrente residua da 30 mA, può accadere che l'utilizzo della cucina contemporaneamente ad altri elettrodomestici possa far scattare l'interruttore. In queste circostanze, sarà opportuno proteggere il circuito della cucina mediante un fusibile da 100 mA. Il lavoro dovrà essere affidato ad un elettricista specializzato.

Le vivande cuociono troppo lentamente, troppo rapidamente, o si bruciano

È probabile che i tempi di cottura siano diversi da quelli cui siete abituati. Dovrete forse regolare la temperatura di cottura adattandola ai vostri gusti particolari, per ottenere il risultato desiderato. Provate ad aumentare la temperatura.

La cottura non è uniforme

Evitare di usare teglie o piatte di misura superiore a 330mm x 290mm.

Durante la cottura di pezze grosse, è consigliabile capovolgerle.

Se le vivande occupano le due mensole, verificare che vi sia lo spazio libero che consenta la libera circolazione del calore. Quando sistemate una teglia nel forno, controllare che sia disposta centralmente sulla mensola.

Controllare l'integrità della guarnizione dello sportello, e che la chiusura sia regolata in modo da bloccare saldamente lo sportello contro la guarnizione stessa.

Un recipiente d'acqua, sistemato su una mensola, dovrebbe avere una profondità costante. (Se, ad esempio, ha una profondità maggiore sul retro, sarà necessario sollevare la parte posteriore o abbassare la parte anteriore della cucina). Se la cucina non è in piano, rivolgetevi al fornitore per l'intervento correttivo.

Il forno non s'accende con inserimento manuale

Se usate il forno multiuso, controllare che sia stata impostata una funzione di cottura.

Controllare che l'alimentazione di rete sia inserita. Controllare che l'orologio sia acceso.

In caso negativo, si tratta probabilmente di un difetto d'alimentazione. Controllare che l'interruttore di esclusione della cucina sia inserito correttamente.

Qualora questo intervento non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al servizio assistenza.

In modalità automatica il forno non s'accende

Controllare se avete regolato correttamente il contaminuti ma il forno non è stato acceso.

Se usate il forno multiuso, controllare che sia stata impostata una funzione di cottura.

Col passar del tempo, sembra che la temperatura del forno aumenti

Se l'abbassamento la temperatura non ha alcun effetto o ha un effetto momentaneo, probabilmente il termostato deve essere sostituito. La sostituzione dovrà essere effettuata da un tecnico specializzato.

La luce del forno non s'accende

È probabile che la lampadina sia bruciata. La lampadina di ricambio (non coperta dalla garanzia) può essere acquistata da un negozio di articoli elettrici. Dovrete acquistare una lampadina con attacco a vite tipo Edison da 15W 240V, per FORNI. Deve essere una lampadina speciale resistente al calore sino a 300 °C.

Aprire lo sportello del forno e smontare l'Handygrill (ove presente) e le mensole.

Disinserire l'alimentazione elettrica.

Svitare la lente ruotandola in senso antiorario. Estrarre la lampadina svitandola. Avvitare la lampadina di ricambio, e riporre la lente avvitandola. Inserire l'alimentazione elettrica e controllare che la lampadina si accenda.

Guasto d'accensione della piastra o dei bruciatori

Controllare che l'alimentazione di rete sia inserita. Controllare che l'orologio sia acceso. In caso negativo, si tratta probabilmente di un difetto d'alimentazione.

Controllare se l'elettrodo d'accensione o le fessure del bruciatore siano ostruiti.

Verificare che il cappello del bruciatore sia montato correttamente.

I bruciatori della piastra non s'accendono

Se uno o tutti i bruciatori della piastra non s'accendono, controllare che tutti i componenti siano stati rimontati correttamente dopo la pulizia o dopo averli smontati per pulirli.

Verificare che non si tratti di un problema collegato all'alimentazione del gas. Basterà verificare che altri apparecchi a gas funzionino normalmente.

Verificare che premendo le manopole dei bruciatori si generi una scintilla. In caso negativo, controllare che l'alimentazione elettrica sia inserita e che l'orologio sia acceso.

Informazioni di Sicurezza

L'opera d'installazione dovrà essere eseguita da personale specializzato ed in osservanza delle relative istruzioni. L'installazione dovrà rispettare la normativa in materia ed i requisiti dell'Azienda Elettrica del luogo.

Se sentite odore di gas

Evitare l'uso d**i interruttori elettrici.**

Non fumate

Non usate fiamme nude

Disinserite immediatamente l'erogazione del gas chiudendo il contatore o la bombola

Aprite immediatamente porte e finestre per eliminare il gas

Chiamate immediatamente l'Azienda del Gas.

L'apparecchio è concepito esclusivamente per l'uso domestico. L'impiego per scopi diversi potrebbe annullare la garanzia e gli eventuali reclami.

Un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. È quindi essenziale accertarsi che nella vostra cucina vi sia un ricambio d'aria adeguato: non ostruire le aperture di ventilazione o montare un dispositivo di ventilazione meccanico (cappa di aspirazione).

L'utilizzo continuo della cucina potrà richiedere una ventilazione addizionale, quale l'apertura di una finestra o un sistema ausiliare, quale l'aumento dell'estrazione forzata.

Per la manutenzione, rivolgersi esclusivamente ai centri d'assistenza autorizzati ed usare sempre ricambi originali. Chiedete al tecnico d'installazione di indicarvi l'interruttore generale della cucina. Si consiglia di contrassegnarlo chiaramente per riferimento. Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, lasciare sempre raffreddare la cucina e disinserire l'alimentazione elettrica, salvo espresse indicazioni contrarie contenute nel presente manuale.

Durante l'uso, tutti i componenti della cucina si scaldano notevolmente e rimangano caldi anche al termine della cottura.

Prima di avviare le operazioni di pulizia, fare molta attenzione a toccare la cucina al fine di ridurre il rischio di ustioni, verificare che tutti i comandi siano disinseriti (OFF) e che la cucina sia fredda.

Indossare guanti da forno asciutti – se i guanti sono bagnati, a contatto con superfici calde si potrebbero ricevere ustioni da vapore. Evitare di azionare la cucina se avete le mani bagnate.

Evitare di usare asciugamani o stracci troppo voluminosi invece di un guanto da forno. A contatto con una superficie bollente, potrebbero prendere fuoco.

Eseguire le operazioni di pulizia con la massima attenzione. Se usate una spugna o uno straccio umidi per pulire una superficie calda, fate attenzione ad evitare il rischio di ustioni da vapore. Alcuni prodotti, a contatto con una superficie calda, possono esalare fumi nocivi.

Evitare l'uso di tegami malfermi e disporre le impugnature verso l'interno.

Evitare che gli infanti, i bambini e i piccoli si avvicinino alla cucina. Non permettere mai che si siedano o stiano in piedi su qualsiasi parte dell'apparecchio. Educateli a non giocare con i comandi o qualsiasi parte della cucina.

Non riponete oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini in uno stipo sovrastante la cucina – il bambino potrebbe arrampicarsi sulla cucina per raggiungerli e ferirsi gravemente.

Limitare la pulizia ai componenti elencati in questo manuale.

Per motivi di sicurezza e d'igiene, mantenere la cucina scrupolosamente pulita, dato che l'accumulo di grasso e altri depositi potrebbe innescare un incendio.

Tenere sempre carta da parati o tende combustibili ecc. a distanza dall'apparecchio.

Evitare di spruzzare aerosol in vicinanza della cucina mentre è accesa.

Evitare di conservare o usare sostanze combustibili o liquidi infiammabili in vicinanza dell'apparecchio.

Evitare di spruzzare acqua su grasso in fiamme. Se un tegame è in fiamme, non tentare di sollevarlo. Disinserire immediatamente i comandi. Se un tegame prende fuoco, soffocate le fiamme coprendolo con un coperchio o una piatta su uno dei piani di lavoro. Ove disponibile, usare un estintore a secco o a schiuma multiuso.

Sorvegliate sempre la piastra di cottura particolarmente ad alte temperature. Se il liquido in ebollizione fuoriesce da una pentola, potrebbe causare fumi, mentre il grasso potrebbe prendere fuoco.

Evitare di utilizzare la cucina indossando indumenti abbondanti o sciolti. Fare attenzione quando tentate di prendere oggetti riposti in uno stipo montato sul piano di cottura. Articoli infiammabili potrebbero accendersi a contatto con superfici roventi e causare ustioni gravi.

Fare molta attenzione scaldando grasso ed olio, se si surriscaldano potrebbero prendere fuoco.

Ove possibile, usare un termometro per la cottura in olio per impedire che l'olio si scaldi oltre il punto fumo.

Sorvegliate sempre la cottura nelle pentole da frittura. Scaldare l'olio gradatamente sorvegliando di continuo. Colmare d'olio sempre solo a due terzi le pentole da frittura. L'olio potrebbe fuoriuscire da una pentola sovraccolma quando si aggiungono i cibi da cuocere. Se per la cottura si usano oli o grassi diversi, mescolateli bene prima di iniziare la cottura o con lo scioglimento dei grassi.

I cibi da friggere dovrebbero essere quanto più asciutti possibile. I surgelati con un velo di gelo o i cibi freschi con elevato tasso di umidità potrebbero provocare il ribollimento dell’olio e l’eventuale fuoriuscita dai bordi della pentola. Durante la frittura a temperature medie o elevate, sorvegliare attentamente gli spruzzi d’olio e il surriscaldamento delle vivande. Non tentare mai di spostare una pentola colma d’olio bollente, specialmente quelle adibite alla frittura in olio. Attendere sino al raffreddamento dell’olio.

Evitare di usare la parte alta del foro di sfiato dei fumi (l’apertura ricavata sul retro della cucina) per scaldare piatti, stoviglie, per asciugare strofinacci o per scongelare il burro.

Se usate un apparecchio elettrico vicino al piano di cottura, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con il piano di cottura.

Fare attenzione ad evitare l’ingresso d’acqua all’interno dell’apparecchio.

Solo alcuni tipi di recipienti in vetro, in ceramica, terracotta o altri contenitori vetrinati sono adatti all’uso sul piano di cottura – altri tipi potrebbero spaccarsi a causa della violenta escursione termica.

Non permettere a nessuno di arrampicarsi o aggrapparsi alla cucina, o di mettersi in piedi sulla stessa.

Evitare di ricoprire le mensole, i rivestimenti interni o il soffitto del forno con lamina d’alluminio.

Accertarsi che nella vostra cucina vi sia sempre una buona circolazione d’aria. Se disponibili, usare i ventilatori o la cappa d’estrazione.

Evitare di scaldare contenitori di vivande sigillati o chiusi. L’aumento di pressione potrebbe far esplodere il contenitore e ferire gli astanti.

La cucina è stata concepita esclusivamente per la cottura di cibo e non deve essere impiegata altrimenti.

Evitare ASSOLUTAMENTE l’uso del forno per scaldare l’ambiente – oltre allo spreco di combustibile, vi è il rischio che le manopole si surriscaldino.

Quando il forno è acceso, EVITARE ASSOLUTAMENTE di tenere lo sportello aperto più a lungo del necessario.

Evitare di modificare le caratteristiche tecniche di questa cucina.

La cucina è molto pesante, fare molta attenzione a spostarla.

Quando la cucina non è utilizzata, verificare che tutte le manopole siano disinserite (OFF).

Manutenzione e ricambi

Riportare sul modulo a seguito i particolari della vostra cucina e conservarli – questi dati saranno utili per identificare correttamente l’apparecchio e per consentirci di assistervi con sollecitudine. Compilando il modulo immediatamente vi risparmierà tempo e difficoltà in caso di guasti. Si consiglia anche di conservare la ricevuta del negoziante con il modulo. La ricevuta potrebbe esservi richiesta a convalida dell’intervento di un tecnico in garanzia.

Tipo di Alimentazione:

Gas / Elettricità

Modello e Colore*

Elite

Numero di Serie*

Nome e Indirizzo del Fornitore

Data d’Acquisto

Nome e Indirizzo dell’Installatore

Data d’Installazione

---

* I dati sono riportati sulla targhetta dell’apparecchio

In presenza di un problema

In presenza di un problema di funzionamento, caso peraltro alquanto raro, si raccomanda di consultare il presente manuale, particolarmente la sezione diagnostica, e controllare che non si tratti di un errore di impiego.

Se il problema persiste, contattare il fornitore.

Si prega di notare

Se la garanzia dell’apparecchio è scaduta, l’organizzazione di assistenza potrebbe farvi pagare la chiamata.

Se richiedete la visita di un tecnico ed il guasto non è dovuto a difetti di fabbricazione, l’organizzazione di assistenza si riserva il diritto di farvi pagare la chiamata.

L’organizzazione di assistenza si riserva il diritto di addebitarvi il costo di appuntamenti da voi mancati.

Scadenza della Garanzia

Si consiglia di far revisionare periodicamente i nostri apparecchi per mantenere inalterate le caratteristiche di rendimento e d’efficienza.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere effettuati esclusivamente da personale esperto e specializzato.

Parti di ricambio

Si raccomanda di usare esclusivamente ricambi originali, per la massima sicurezza ed il rendimento ottimale. Si consiglia assolutamente di non usare ricambi rigenerati o di fonte non autorizzata. Contattare il vostro fornitore.

Installazione

L'apparecchio è concepito esclusivamente per l'uso domestico. L'impiego per scopi diversi potrebbe annullare la garanzia e gli eventuali reclami.

Individuare il tipo di gas utilizzato dall'apparecchio consultando la targhetta.

Conversione

La cucina è fornita predisposta per: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Un kit per la conversione ad altri tipi di gas è compreso nella fornitura.

Si consiglia di effettuare l'eventuale opera di conversione ad un altro tipo di gas prima dell'installazione. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione 'Conversione' in questo manuale.

Requisiti e norme di Sicurezza

L'opera di installazione sarà effettuata da un tecnico specializzato. L'installazione dovrà rispettare la normativa in materia ed i requisiti dell'Azienda Elettrica del luogo. Prima di procedere all'installazione o all'uso, leggere attentamente le istruzioni fornite.

Nel vostro interesse e per motivi di sicurezza, la legge stabilisce che gli apparecchi a gas siano installati da tecnici specializzati. Un'errata procedura d'installazione potrebbe annullare la garanzia ed eventuali reclami ed attrarre le sanzioni legislative.

Prima dell'installazione, controllare che l'apparecchio sia adatto al tipo di gas ed alla corrente elettrica. Controllare la targhetta. È possibile effettuare la conversione ad altri tipi di gas.

Montare in un luogo ben ventilato.

Ventilazione adeguata

Per questo apparecchio non è previsto il collegamento ad un dispositivo di eliminazione dei prodotti della combustione. L'apparecchio dovrà essere installato e collegato in osservanza dei regolamenti in materia. Prestare particolare attenzione ai requisiti riguardanti la ventilazione.

Attenersi scrupolosamente ai regolamenti locali riguardanti la ventilazione, che sono da considerare come requisiti minimi:

In tutti i locali d'installazione sarà disponibile una finestra apribile o equivalente, mentre in altri locali oltre alla finestra sarà disponibile un dispositivo per il ricambio d'aria. Evitare di installare in un ambiente uso notte di volume inferiore a 20m^3. Per l'installazione in un locale di volume inferiore a 5m^3 occorre predisporre un dispositivo di ventilazione con sezione utile di 100cm^2. Per i vani di volume compreso tra 5m^3 e 10m^3 il dispositivo di ventilazione dovrà avere una sezione utile di 50cm^2; per i locali di volume superiore a 11m^3 il dispositivo di ventilazione non è obbligatorio. Se il locale dispone di una porta che dà direttamente all'esterno, non occorre un dispositivo di ventilazione nemmeno per ambienti con volume compreso tra 5m^3 e 10m^3. Se nello stesso locale sono presenti altri apparecchi a combustione, si dovrà forse provvedere ad una ventilazione supplementare.

Ubicazione della cucina

Il luogo d'installazione può essere una stanza da cucina o una cucina con sala da pranzo annessa, ma NON un locale con bagno o doccia.

NOTA:

Una cucina a GPL non deve essere installata in un locale o in un vano a livello più basso del suolo, come scantinati ecc.

Posizionamento della cucina

Lo schema sotto illustra la distanza minima tra la cucina ed i piani adiacenti.

La cucina non deve essere collocata su una base.

Oltre il livello del piano di cottura, vi dovrà essere uno spazio di 75mm tra i lati della cucina e le superfici verticali.

Per le superfici non combustibili, quali superfici metalliche non verniciate o piastrelle in ceramica, lo spazio può essere ridotto a 25mm.

Le superfici di lavoro adiacenti devono essere allo stesso livello o più basse del piano di cottura, non a livello della griglia di supporto.

Si consiglia di lasciare uno spazio di 1110mm tra i componenti della cucina per consentire lo spostamento della cucina. Se si richiede un'installazione a incasso, installare la cucina accanto ad un componente su un lato e poi montare quello opposto. Non chiudere completamente la cucina. Fare in modo che sia sempre possibile spostarla avanti e indietro per la pulizia e la manutenzione.

Lasciare uno spazio minimo di 650mm tra la parte superiore del piano di cottura ed una superficie combustibile orizzontale.

Per l'installazione di una cappa, attenersi alle istruzioni del costruttore.

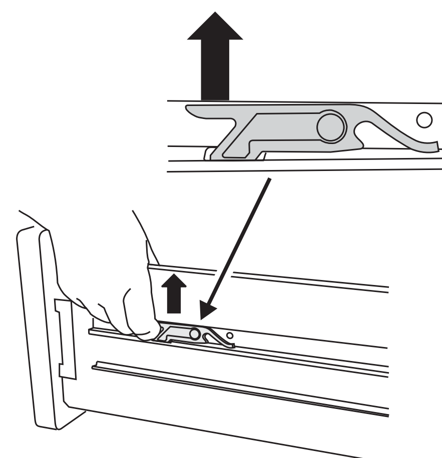
Per motivi di sicurezza, evitare la presenza di tendaggi immediatamente dietro la cucina.

Se la cucina è installata in un angolo, occorre lasciare una distanza di 130mm per permettere l'apertura degli sportelli del forno. Lo spazio richiesto per l'apertura delle sportelli è leggermente inferiore, tuttavia questo valore è stato calcolato per avere spazio sufficiente per le mani.

Disimballaggio

Si consiglia di disimballare la cucina solo quando si trova direttamente davanti al luogo d'installazione (a meno che non passi dalla porta).

Estrarre completamente il cassetto.



Sollevare l'estremità delle molle in plastica (una per lato) e liberare gli attacchi che fissano il cassetto alle guide laterali, tirando contemporaneamente in avanti il cassetto estraendolo dalle guide. Per sicurezza, spingere le guide laterali all'interno in modo che non costituiscano un ostacolo. Collocare il cassetto in un luogo sicuro. Non rimontare fino al termine dell'installazione.

Livellamento

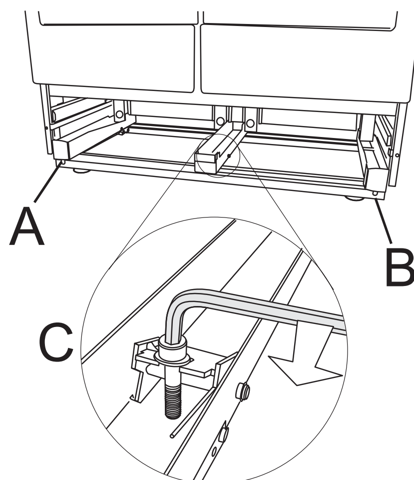
Si raccomanda di effettuare un controllo sistemando una livella a bolla d'aria su una delle mensole di uno dei forni.

Sistemare la cucina in posizione, cercando di non forzarla in sede per evitare danni alla cucina o ai componenti modulari.

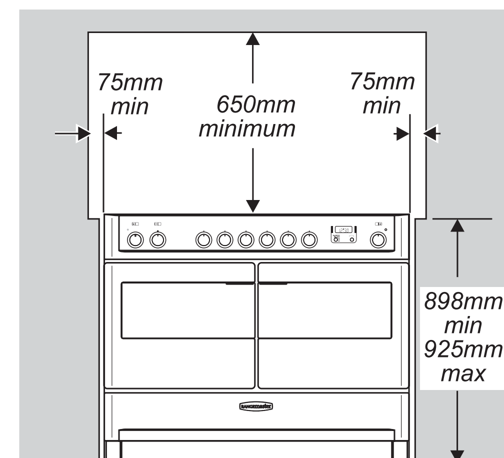
Per il livello, intervenire sui rulli. Per regolare l'altezza sul retro, usare l'apposito utensile in dotazione e ruotare i dadi di regolazione disposti in basso sugli angoli anteriori della cucina.

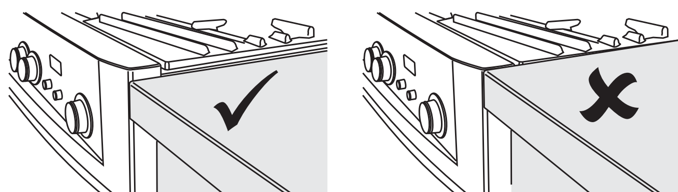
Per ottenere il livellamento della cucina, regolare il rullo anteriore.

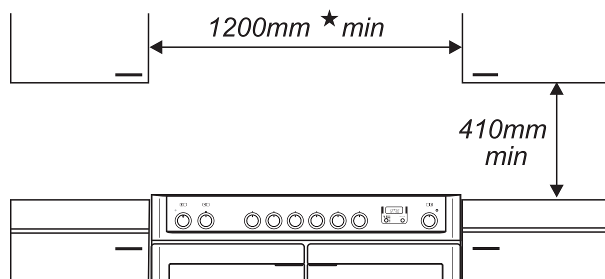
Inserire la chiave a brugola sul meccanismo di abbassamento del rullo centrale (C nella figura sotto).



A rullo posteriore sinistro, B rullo posteriore destro, C rullo centrale







Una volta ottenuti l'altezza ed il livellamento ottimale, sollevare la parte anteriore della cucina facendo fare un giro completo al regolatore del rullo anteriore. Ruotare gli appoggi anteriori a contatto con il pavimento. Ruotare il regolatore del rullo anteriore in senso antiorario, in modo da sollevare il rullo anteriore, finché la cucina non andrà ad appoggiare sui sostegni anteriori e **non** sul rullo stesso – ciò al fine di evitare il rischio di spostamenti accidentali.

Riporre l'utensile di livellamento nel cassetto, in modo che l'utente possa usarlo quando desidera spostare la cucina.

Collegamento al gas

Dispositivo di bloccaggio della cucina

Ove il collegamento al gas è effettuato con un tubo flessibile, si dovrà sistemare un dispositivo di bloccaggio. Un dispositivo di bloccaggio dovrà essere fissato alla struttura dell'edificio e consentire lo stacco per estrarre la cucina per le operazioni di pulizia e di manutenzione.

Tubo flessibile

Tra l'ingresso dell'alimentazione ed il tubo di collegamento sarà installata una valvola di arresto. Il tubo flessibile (non di fornitura) dovrà rispettare i canoni in materia. In caso d'incertezza, consultare il fornitore.

La posizione del punto d'alimentazione è controllata dalla configurazione delle scatole del riparo posteriore. L'alimentazione del gas dovrà terminare con un raccordo rivolto in basso.

L'attacco della cucina è sistemato sul retro immediatamente sotto il livello del piano di cottura. ('B' sul disegno)

Il tubo di collegamento sarà sistemato in modo da mantenere i raccordi di entrata e uscita in posizione verticale tale da consentire al tubo di assumere una configurazione a 'U'.

Dato che l'altezza della cucina è regolabile e che ogni collegamento è diverso, non è pratico specificare dimensioni esatte. Preferibilmente, il collegamento d'ingresso dovrebbe

ricadere nella zona tratteggiata, come all'illustrazione del retro della cucina. ('A' sul disegno)

Completata l'opera di collegamento, procedere al controllo della tenuta mediante la prova di pressione. Per il controllo della tenuta, evitare di usare un detersivo da cucina che è corrosivo. Usare un prodotto specificamente adatto a questo tipo di controlli.

Prova di pressione

La prova della pressione è effettuata con un rilevamento su un ugello di uno dei bruciatori al centro del piano di cottura. Togliere la griglia di sostegno, il corpo del bruciatore ed il cappello. L'ugello é così accessibile.

Per i dati relativi alla prova di pressione, vedi la sezione **Scheda tecnica** sul retro del presente manuale.

Rimontare il cappello del bruciatore, verificando che sia posizionato correttamente sul corpo.

Collegamenti elettrici

L'installazione della cucina sarà effettuata da un elettricista specializzato per assicurare la conformità ai regolamenti in materia ed ai requisiti dell'Azienda Elettrica locale.

AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A MASSA

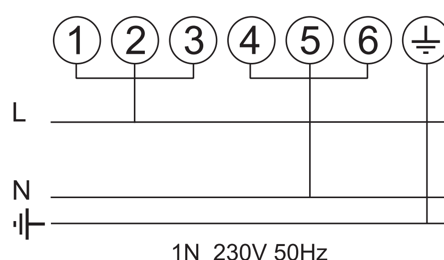
Nota

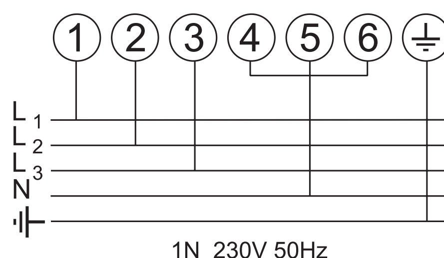
La cucina deve essere collegata alla rete elettrica indicata sulla targhetta, interponendo un dispositivo di controllo costituito da un interruttore bipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm su tutti i poli. La cucina non deve essere collegata ad una normale presa elettrica.

Il carico elettrico complessivo dell'apparecchio è di 7,2kW. Il cavo usato per il collegamento sarà di misura adatto al carico e dovrà rispettare tutte le disposizioni locali.

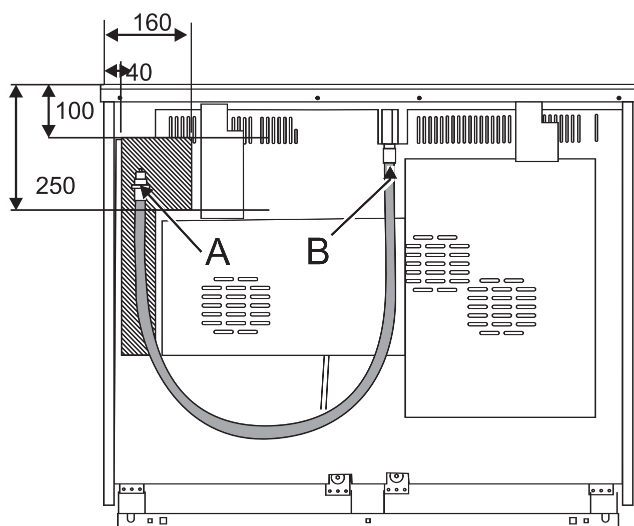
Per l'accesso ai morsetti di collegamento elettrico, smontare il coperchio sistemato sul pannello posteriore.

Collegare il cavo elettrico ai morsetti adatti al tipo di alimentazione della vostra rete.





Controllare che l'allacciamento sia stato effettuato correttamente e che le viti dei morsetti siano strette a fondo. Fissare il cavo d'alimentazione con l'apposito fermacavo.



Interruttore di dispersione di massa con azionamento a corrente elettrica

Nelle installazioni in cui la cucina è protetta da un dispositivo a corrente residua da 30 mA, può accadere che l'utilizzo della cucina contemporaneamente ad altri elettrodomestici possa far scattare l'interruttore. In queste circostanze, sarà opportuno proteggere il circuito della cucina mediante un fusibile da 100 mA. Il lavoro dovrà essere affidato ad un elettricista specializzato.

Piano di cottura

Controllare a turno ogni bruciatore. La cucina è dotata di un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione di gas al bruciatore se la fiamma dovesse spegnersi. Per ogni bruciatore, ruotare la manopola portandola in corrispondenza del simbolo con la fiamma piena. Premere la manopola. Ciò eroga il gas al bruciatore. Tenendo premuta la manopola, premere il pulsante d'accensione o accendere il gas con un fiammifero. Tener premuta la manopola per circa 10 secondi.

Se al momento di sospendere la pressione sulla manopola il bruciatore dovesse spegnersi, il dispositivo di sicurezza non è stato inserito. In tal caso, far trascorrere un minuto e ripetere la procedura, tenendo la manopola premuta leggermente più a lungo.

Controllo del forno

Il funzionamento dei forni prevede che l'orologio sia regolato all'ora del giorno.

Per le relative istruzioni, consultare la sezione **'Orologio'**.

Accendere i forni e verificare che comincino a scaldarsi.

Verificare che le lampade del forno siano accese.

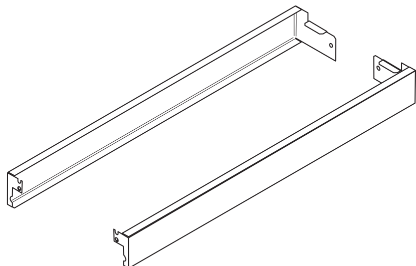
NB: la lampadina del forno non è coperta da garanzia.

Spegnere i forni.

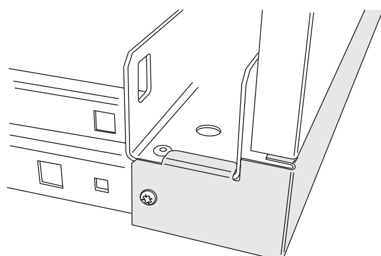
Montaggio degli zoccoli

La cucina viene fornita insieme a due pannelli laterali in acciaio inox, uno zoccolo anteriore nero con piedini di estremità in acciaio inox ed una modanatura in acciaio per lo zoccolo anteriore.

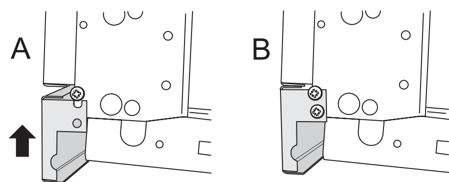
Montaggio dei pannelli laterali di prolunga (opzionali)



Se l’altezza della cucina a gas installata, misurata in corrispondenza della cornice del piano di cottura, è inferiore a 910mm, o se la distanza fra la parte inferiore del pannello laterale e il pavimento è inferiore a 60mm, non sarà necessario montare il pannello di prolunga laterale. Se la cucina viene montata fra due unità i pannelli di prolunga laterale non sono necessari.



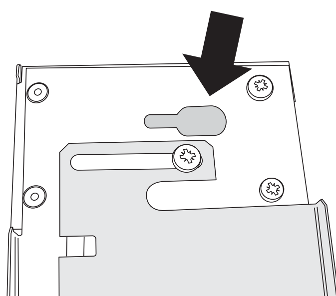
Agganciare la linguetta situata sul retro della prolunga laterale sull’incavo situato sul retro della cucina, e fissarla con una delle viti in dotazione.



Sulla parte anteriore, agganciare il pannello di prolunga laterale sotto la vite sporgente e fissare in posizione inserendo una vite nel foro inferiore. Non stringere la vita superiore; deve rimanere all’esterno per potervi agganciare lo zoccolo anteriore.

Montare l’altro pannello laterale, se necessario. Spingere la cucina per riportarla in posizione.

Montaggio dello zoccolo anteriore



parte superiore dello zoccolo
parte inferiore

Sul retro del gruppo dello zoccolo è prevista una fessura tipo serratura in corrispondenza di ciascuna estremità. Tenere lo zoccolo in posizione di fronte alla cucina. Agganciare lo zoccolo sulle due viti delle estremità, un lato alla volta. Per eseguire questa operazione, guardare da uno dei lati, per verificare che il foro a forma di buco di serratura sia allineato. Controllare che i piedini scorrevoli laterali e la piastra scorrevole posteriore dello zoccolo siano appoggiati correttamente sul pavimento.

Lo zoccolo è provvisto di una modanatura in acciaio inox libera. Se si preferisce la finitura nera, non utilizzarla. Altrimenti, posizionare la modanatura sullo zoccolo con finitura nera. Fissare lo zoccolo e la modanatura (se installata) in posizione utilizzando le tre viti in dotazione.

Rimontaggio del cassetto

Appoggiare il cassetto sulle guide e spingerlo indietro, mantenendolo in piano. Gli attacchi dovrebbero scattare, fissando il cassetto alle guide laterali.

Sevizio assistenza

Istruire l’utente all’uso della cucina e consegnare queste istruzioni.

Grazie.

Conversione ad un tipo diverso di gas

Manutenzione - Avvertenza

L'opera di conversione sarà effettuata da un tecnico specializzato. A conversione avvenuta, l'installazione dovrà rispettare la normativa in materia ed i requisiti dell'Azienda Elettrica del luogo. Prima di procedere alla conversione, leggere le istruzioni.

Un'errata procedura di conversione potrebbe annullare la garanzia ed eventuali reclami ed attrarre le sanzioni legislative.

Le istruzioni qui contenute dovranno essere usate congiuntamente al resto del manuale, particolarmente le informazioni sugli Standard, sul posizionamento della cucina, la scelta del tubo di collegamento, ecc.

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di sostituzione di componenti che trasportano il gas, chiudere l'alimentazione del gas e al termine controllare che la cucina sia a perfetta tenuta.

Si consiglia assolutamente di non usare ricambi rigenerati o di fonte non autorizzata.

Conversione

Prima dell'intervento bloccare l'alimentazione del gas e disinserire la corrente elettrica. Al termine dell'intervento, controllare la sicurezza dell'apparecchio.

La cucina è fornita predisposta per: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Controllare la sezione **Scheda Tecnica** sul retro del manuale per verificare che la cucina può essere adattata al tipo di gas che desiderate usare.

Ugelli

Smontare il cappello ed il corpo di tutti i bruciatori. Smontare gli ugelli esistenti. Montare i nuovi ugelli (controllare la sezione **Scheda Tecnica** sul retro del manuale per identificare il corretto tipo). Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso.

Regolazione dei rubinetti

Controllare sulla tabella al retro del manuale se le viti di by-pass dovranno essere sostituite.

Estrarre tutte le manopole tirando.

Svitare le tre viti sul retro del bordo superiore del quadro comandi.

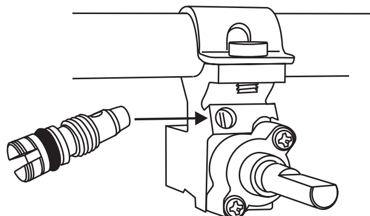
Aprire gli sportelli del forno e svitare le due viti di fissaggio, una da ciascuna estremità, sotto il quadro comandi.

Tirare il quadro comandi in avanti e scollegare i fili dal retro.

Rimuovere il riparo che copre i rubinetti di comando (due viti).

Conversione ad altri tipi di gas

Estrarre la vite di by-pass ed inserire quella sostitutiva.



Consultare la tabella sul retro del manuale per determinare la misura adatta.

Riporre il pannello di controllo.

Targhetta adesiva

Applicare l'etichetta adatta alla targhetta della cucina per indicare il tipo di gas cui la cucina è ora regolata.

Prova di pressione

Collegare la cucina all'alimentazione di gas. Verificare la perfetta tenuta della cucina.

Per i dati relativi alla prova di pressione, vedi la sezione **Scheda tecnica** sul retro del presente manuale.

Il valore della pressione del gas potrà essere rilevato su uno degli ugelli del bruciatore della piastra centrale (e non sui bruciatori a tre elementi). Sollevare il corpo del bruciatore. Applicare il manometro all'ugello. Aprire il gas a questo bruciatore, e poi aprire il gas ed accendere uno degli altri bruciatori.

Rimontare il cappello del bruciatore, verificando che sia posizionato correttamente sul corpo.

Rimontare il riparo dei rubinetti di controllo. Ricollegare i fili al quadro comandi e rimontare il quadro.

Verificare la perfetta tenuta della cucina.

Controllare che tutti i bruciatori funzionino perfettamente.

Verificare la sicurezza dell'apparecchiatura dal punto di vista elettrico.

Manutenzione

PRIMA DI ESEGUIRE INTERVENTI DI MANUTENZIONE SU COMPONENTI DI EROGAZIONE DEL GAS CHIUDERE IL GAS.

Al termine dell'intervento verificare che l'apparecchiatura sia a perfetta tenuta. Per il controllo della tenuta, evitare di usare un detersivo da cucina che è corrosivo. Usare un prodotto specificamente adatto a questo tipo di controlli.

Si consiglia assolutamente di non usare ricambi rigenerati o di fonte non autorizzata.

Prima di eseguire interventi di manutenzione disattivare l'alimentazione elettrica. In particolare, questa operazione è necessaria prima di rimuovere i componenti seguenti: - quadro comandi, pannelli laterali, vassoio del piano di cottura o qualunque altro componente elettrico o coperchio.

Prima di riattivare l'alimentazione, verificare la sicurezza dell'apparecchio dal punto di vista elettrico.

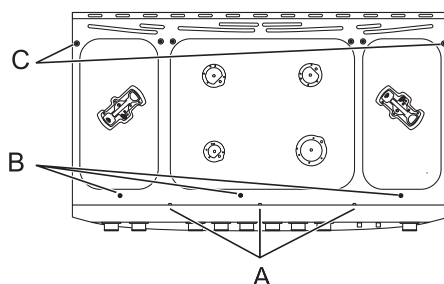
Nota: quando si parla di forno "destro" e "sinistro" si fa riferimento ad una vista frontale.

1 Rimozione del quadro comandi

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Rimuovere le griglie di supporto e le manopole di comando. Svitare le tre viti sul retro del bordo superiore del quadro comandi.

Aprire gli sportelli del forno e svitare le due viti di fissaggio, una da ciascuna estremità, sotto il quadro comandi. Sollevare il quadro comandi, tirarlo in avanti e scollegare i fili dal retro.

Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso.



A Viti di fissaggio superiori del quadro comandi
B Viti di fissaggio anteriori del piano di cottura
C Viti di fissaggio posteriori del piano di cottura

2 Rimozione della parte superiore del piano di cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Tirare la cucina in avanti per potere arrivare sul retro.

Smontare il quadro comandi come descritto al punto 1. Rimuovere i cappelli e le parti superiori dei bruciatori del piano di cottura. Se sono presenti delle viti, usate per fissare i bruciatori al piano di cottura, svitarle (non rimuovere le viti di fissaggio dell'elettrodo di accensione). Rimuovere le due viti di fissaggio a testa esagonale posteriori e le tre viti di fissaggio anteriori del piano di cottura. Sollevare il piano di cottura staccandolo dall'apparecchio. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso.

3 Rimozione di un pannello laterale esterno

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Rimuovere il quadro comandi come descritto al punto 1. Svitare la vite di fissaggio situata sul bordo anteriore in alto, e i due attacchi sul pannello posteriore o laterale. Svitare la vite di fissaggio inferiore situata al di sotto del bordo nell'angolo della parte anteriore del pannello. Rimuovere il pannello tirandolo via dall'apparecchio.

4 Rimozione di un neon del forno

Smontare il quadro comandi procedendo come descritto al punto 1. Mantenere la lente in posizione sulla parte anteriore del quadro e dal retro tirare il corpo del neon facendolo uscire dalla lente anteriore. Mantenere la lente anteriore in posizione e dal retro del quadro comandi montare la nuova lampada sulla lente. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso. Verificare che il nuovo neon funzioni correttamente.

5 Smontaggio dell'orologio

Smontare il quadro comandi procedendo come descritto al punto 1.

Estrarre il pulsante/i di controllo del contaminuti. Rimuovere il gruppo composto dal contaminuti e dalla relativa staffa di montaggio dalla parte anteriore svitando le viti di fissaggio. Togliere il contaminuti dalla relativa staffa di montaggio premendo le alette della cassa del contaminuti, tirando contemporaneamente l'unità in avanti. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso. Per reinserire i conduttori fare riferimento allo schema elettrico. Verificare che il contaminuti funzioni correttamente.

6 Rimozione di un termostato

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Rimuovere il piano di cottura come descritto al punto 2. Aprire lo sportello del forno interessato e rimuovere le mensole del forno.

Forno destro

Rimuovere i due attacchi usati per fissare il coperchio della fiala (parte terminale del capillare) del termostato. Sganciare la fiala del termostato dall'attacco sul pannello posteriore del forno.

Forno sinistro

Svitare le due viti usate per fissare la fiala del termostato sul coperchio del ventilatore del forno sul retro del forno. Tirare l'unità in avanti per poter arrivare alla parte posteriore della cucina. Rimuovere i due coperchi svitando le viti di fissaggio e sollevandoli. Far passare il cavo

capillare del termostato allontanandolo dal forno. Scollegare i fili dal termostato e smontare i due attacchi usati per fissare il comando alla piastra di montaggio. Inserire il ricambio e rimontare procedendo in ordine inverso. Verificare che la fiala sia agganciata sulla parte posteriore del forno e posizionato centralmente rispetto ai due attacchi. Verificare che il termostato funzioni correttamente.

7 Rimozione di un interruttore automatico di una resistenza del forno

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Tirare la cucina in avanti per arrivare al coperchio. Svitare le viti del coperchio e rimuoverlo sollevandolo. L'interruttore automatico si trova sulla piastra di terra accanto ai collegamenti della resistenza del forno. Scollegare i fili dell'interruttore automatico. Smontare gli attacchi usati per fissare l'interruttore automatico alla piastra di terra e rimuovere. Inserire il ricambio e rimontare procedendo in ordine inverso.

8 Rimozione di un rubinetto del piano di cottura

Rimuovere il piano di cottura procedendo come descritto al punto 2. Scollegare il conduttore isolato del dispositivo di sicurezza dei bruciatori dalla parte posteriore del rubinetto. Smontare l'attacco di tenuta sulla parte posteriore del rubinetto. Rimuovere gli attacchi usati per fissare il rubinetto sul tubo di erogazione del gas. Scollegare i fili dell'interruttore di accensione. Rimuovere il rubinetto. Rimuovere e gettare via la guarnizione. Inserire una nuova guarnizione sul rubinetto di ricambio. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso. Verificare la perfetta tenuta della cucina. Verificare che il piano di cottura si accenda.

9 Sostituzione di un interruttore di accensione

Sostituire il rubinetto del gas eseguendo le operazioni descritte al punto 7.

10 Rimozione di un ugello di un bruciatore del piano di cottura

Rimuovere il piano di cottura procedendo come descritto al punto 2. Rimuovere l'ugello direttamente dal corpo del bruciatore. Montare un ugello adatto. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso. Verificare la perfetta tenuta della cucina.

11 Rimozione di un elettrodo di accensione di un bruciatore del piano di cottura

Togliere le griglie di sostegno, i corpi dei bruciatori ed i cappelli. Svitare la vite usata per fissare l'elettrodo sul corpo del bruciatore. Sollevare l'elettrodo e scollegare il conduttore.

Nota

Fare attenzione a non far cadere il filo di accensione nel foro.

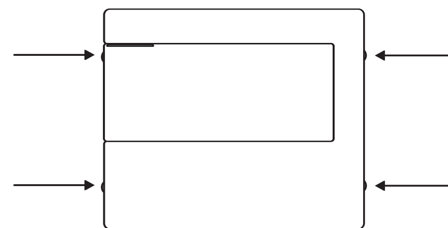
Fissare il conduttore sul nuovo elettrodo e rimontare in ordine inverso. Quindi verificare che il bruciatore si accenda correttamente.

12 Rimozione di uno sportello del forno

Aprire lo sportello del forno. Appoggiare lo sportello su un sostegno e rimuovere le due viti usate per fissare la cerniera superiore al telaio anteriore della cucina. Staccare lo sportello dalla cerniera inferiore sollevandolo leggermente e spostandolo verso l'esterno. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso.

13 Rimozione del pannello esterno dello sportello del forno

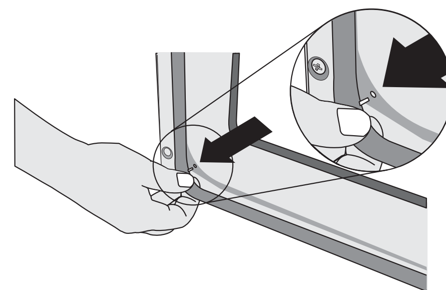
Aprire lo sportello del forno. Rimuovere le viti a brugola sui lati dello sportello. Rimuovere il pannello posteriore dello sportello. Rimuovere la maniglia e fissarla sul nuovo pannello dello sportello. Montare il pannello di ricambio sullo sportello interno del forno. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso.



14 Rimozione della serratura dello sportello

Rimuovere il pannello esterno dello sportello del forno procedendo come descritto al punto 12. Rimuovere gli attacchi usati per fissare la serratura al pannello interno dello sportello. Montare il dispositivo di chiusura di ricambio e rimontare procedendo in ordine inverso. Verificare che lo sportello funzioni correttamente.

15 Rimozione della guarnizione dello sportello del forno



Aprire lo sportello del forno. La guarnizione è mantenuta in posizione per mezzo di appositi gancetti situati sulla superficie posteriore. Partendo dall'angolo, tirare diagonalmente la guarnizione in direzione opposta al centro della porta, fino a quando il gancio corrispondente non si sarà staccato. Passare al gancio successivo e procedere in modo analogo. Proseguire sempre nello stesso modo. Se i ganci sono duri usare la forza, tanto la guarnizione vecchia dovrà essere gettata via.

Per montare la nuova guarnizione posizionare la giunzione verso il basso. Agganciare la nuova guarnizione in corrispondenza di uno dei fori angolari dello sportello e procedere tutto attorno facendola scattare sui vari ganci.

16 Regolazione del dente della serratura dello sportello del forno

Aprire lo sportello del forno e allentare il dado di serraggio situato alla base del dente. Regolare la posizione del dente portandolo verso l'interno o verso l'esterno secondo necessità, fino a quando lo sportello non funzionerà correttamente. Stringere nuovamente il dado di serraggio.

17 Rimozione dell'accenditore del piano di cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Tirare la cucina in avanti per raggiungere i coperchi sul retro. Rimuovere gli attacchi usati per fissare il coperchio, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo. Scollegare i cavi dai terminali prendendo nota delle rispettive posizioni. Smontare gli attacchi usati per fissare l'accenditore e rimuovere il dispositivo.

18 Rimozione dei conduttori dell'elettrodo del piano di cottura

Scollegare la cucina dalla rete elettrica.

Tirare l'unità in avanti per poter arrivare alla parte posteriore della cucina. Rimuovere il piano di cottura eseguendo le operazioni descritte al punto 2. Rimuovere il coperchio e scollegare tutti i conduttori isolati dell'alta tensione situati in corrispondenza del generatore. Scollegare il cavo dell'elettrodo. Tirare il fascio di conduttori isolati dell'alta tensione facendoli passare attraverso il montante posteriore. Tirare il conduttore che interessa dalla guaina ed inserirvi il conduttore di ricambio. Reinserire i conduttori nel montante posteriore. Ricollegare i conduttori sul generatore e sull'elettrodo del forno. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso e controllare che la cucina si accenda.

19 Rimozione della parte posteriore interna del forno

Aprire lo sportello del forno. Se si tratta del forno sinistro, svitare le due viti di fissaggio della fiala del termostato. Rimuovere gli attacchi usati per fissare la parte posteriore interna sul retro del forno. Sollevare il pannello smontabile e rimuoverlo. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso. Verificare che gli attacchi di fissaggio siano ben stretti.

20 Sostituzione di un ventilatore del forno

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Tirare la cucina in avanti per raggiungere i coperchi sul retro. Rimuovere gli attacchi usati per fissare il coperchio, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo. Rimuovere i fili del ventilatore, prendendo nota delle rispettive posizioni. Rimuovere il pannello posteriore interno procedendo come descritto al punto 22. Tenere ferme le pale del ventilatore e svitare il dado centrale (filettatura sinistrorsa), le rondelle in ottone, la pala del ventilatore e l'anello di arresto. Smontare gli attacchi usati per fissare il ventilatore e rimuovere quest'ultimo dal retro della cavità. Inserire il ricambio e rimontare i componenti procedendo in ordine inverso. Verificare che il forno funzioni in modo soddisfacente.

21 Rimozione di una resistenza del ventilatore del forno

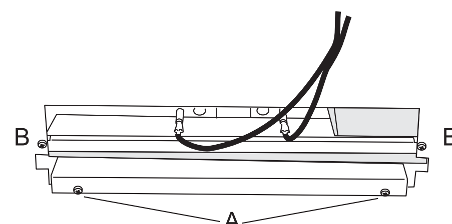
Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Tirare la cucina in avanti per raggiungere i coperchi sul retro. Rimuovere gli attacchi usati per fissare il coperchio, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo. Scollegare i cavi dai terminali prendendo nota delle rispettive posizioni. Rimuovere il pannello posteriore interno procedendo come descritto al punto 22. Rimuovere gli attacchi usati per fissare la resistenza all'interno del forno. Sollevare la resistenza con cautela ed estrarla. Inserire la resistenza di ricambio e rimontare i componenti procedendo in ordine inverso. Verificare che il forno funzioni correttamente.

22 Rimozione delle resistenze inferiori e superiori del forno sinistro

Scollegare la cucina dalla rete elettrica.

Resistenza inferiore

Tirare la cucina in avanti per raggiungere i coperchi sul retro. Rimuovere gli attacchi usati per fissare il coperchio, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo.



Svitare le due viti 'A' e lasciare cadere la piastra. Svitare le due viti B, abbassare la piastra superiore e rimuoverla facendola passare attraverso la fessura sul retro della cucina.

Scollegare i cavi dai terminali prendendo nota delle rispettive posizioni.

Rimuovere gli attacchi della resistenza e farla arretrare. Rimontare la resistenza e rimontare i componenti procedendo in ordine inverso.

Resistenza superiore

Aprire lo sportello del forno sinistro e smontare gli attacchi usati per fissare il riparo di protezione dal calore. Rimuovere gli attacchi della staffa della resistenza superiore e fare arretrare la resistenza. Rimontare la resistenza e rimontare i componenti procedendo in ordine inverso. Verificare che il forno funzioni in modo soddisfacente.

Veiligheid voor alles

Net als mensen heeft ook uw fornuis behoefte aan schone, frisse lucht. De vlammen van de branders geven gassen, hitte en vocht af. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert.

Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten. Meer informatie vindt u in de Aanwijzingen voor de installatie.

We raden u aan de ‘Algemene veiligheidsvoorschriften’ te lezen (vooral als u nooit eerder een Dual Fuel (twee soorten brandstof fornuis gebruikt heeft) waarin u richtlijnen vindt voor het veilige gebruik van een dual fuel fornuis.

Gas en elektriciteit aan

Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn. Het fornuis gebruikt stroom.

Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Kookplaatbranders

De tekening bij de knoppen geven aan welke brander de betreffende knop regelt. Er is een vonkontstekingsysteem dat werkt als de knop ingedrukt wordt. Elke brander is ook speciaal beveiligd zodat de gastoevoer gestopt wordt zodra de vlam uitgaat.

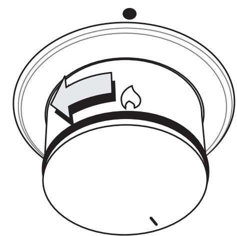
Druk een knop in en draai deze richting het symbool van de dichte vlam.



Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan vloeien. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen. De afbeelding van de open vlam is de laagste stand.



Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand.

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei. De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm. De maximumdiameter voor pannen is 250 mm. Grote pannen dienen niet te dicht bij elkaar te worden gezet.

De drierings wokbranders zijn zo ontworpen dat ze een gelijke hitte verspreiden over een groot gebied. Deze zijn ideaal voor grote pannen en voor het roerbakken. Voor kleinere pannen zijn de kleinere branders beter geschikt.

Opmerking:
het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen invloed op de duurzaamheid van het email en kan verwijded worden met een metaalpoetsmiddel.

De bakplaat

De bakplaat past op het pannenrooster linksmidden, van voor naar achteren. U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigen deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

Zet hem niet dwars neer – dit past niet en is bovendien wankel.

Zet de bakplaat niet op de wokbranders - hij past niet op het pannenrooster van de wokbrander.

Plaats de bakplaat op het pannenrooster boven de kookplaatbranders.

Controleer of hij stevig geplaatst is.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht kan de plaat beschadigen. De knoppen kunnen naar een lagere positie gedraaid worden door ze richting de lagere positie te draaien met het tekentje van de open vlam.

Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet **in geen geval** twee bakplaten naast elkaar.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

De wokstellage

De wokstellage is gemaakt voor een Typhoon™ professionele wok van 35 cm (onderdeelcode 13840S). Deze is verkrijgbaar bij de grotere winkelier.

Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellage past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenrooster staat - maar als de wok te klein is, kan de stellage deze niet goed steunen.

De stellage moet alleen op de drierings wokbrander gebruikt worden.

Let er bij het plaatsen van de stellage op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannenrooster.

Zorg dat de stellage stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt.

De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

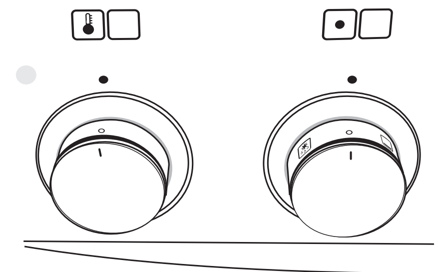
De ovens

Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verhittingselementen in de oven niet aanraakt.

De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte ‘De klok’ voor instructies voor de tijdsinstelling.

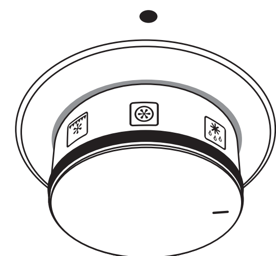
De linkeroven

De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement, is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u artikelen in de oven zet of uit de oven verwijdert. Voor meer informatie over deze oven raadpleegt u het deel ‘Multifunctionele oven’.



De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurinstelknop.

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Dit is de instelling voor de heteluchtoven.



Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

De rechteroven

De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

De knop voor de rechter heteluchtoven bevindt zich rechts op het bedieningspaneel.

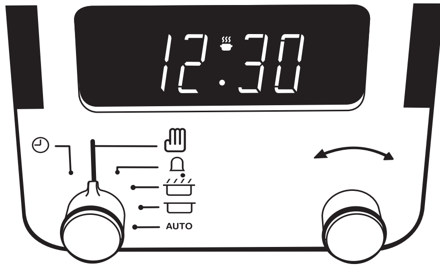
Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

De klok

U kunt de timer gebruiken om de ovens automatisch aan en uit te zetten. De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

De tijd instellen:

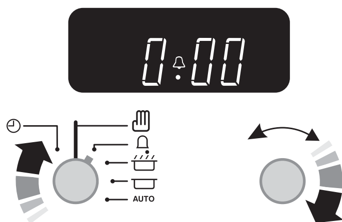


A Timerknop *B Instelknop*

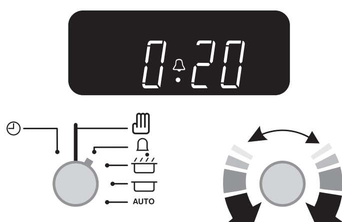
Als de klok voor het eerst aangaat, knipperen (A) en (B) om de beurt op het display.

Om de juiste tijd van de klok in te stellen, draait u de timerknop richting het kloksymbool (C) en houdt u deze ingedrukt. Tegelijkertijd draait u de instelknop naar links of rechts totdat de juiste tijd weergegeven wordt. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Laat de timerknop los, waarop deze naar de verticale positie voor handmatige oveninstelling terugveert.

De tijd instellen voor een bepaald gerecht (minutenteller)



Draai de timerknop naar rechts richting de minutentellerinstelling (D) - deze moet op die positie vastklikken. Met de instelknop stelt u de gewenste tijd zoals hieronder aangegeven in



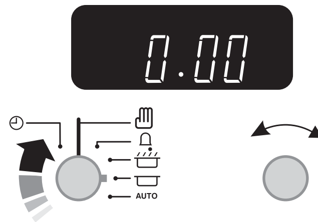
U kunt de knop terugdraaien naar de (E) handmatige instellng en op de tijd letten, of deze in de (D) minutentellerpositie laten tewijl de tijd afloopt.

De pieper stoppen

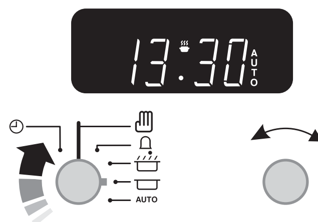
Draai de instelknop linksom

Automatisch stoppen

Gebruiken als u de oven handmatig ingeschakeld heeft.



Draai de timerknop richting positie (F). Met de instelknop stelt u zoals hieronder aangegeven de gewenste tijd in.



'Stoptijd' verschijnt. Get schermpje geeft AUTO weer. Draai de timerknop naar de instelling AUTO'. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. Draai de timerknop naar het verticale (E) om op handmatig bakken over te schakelen.

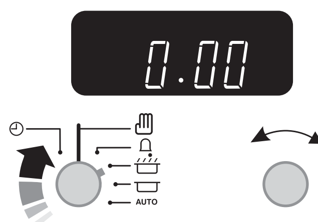
De oven automatisch in- en uitschakelen

Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken.

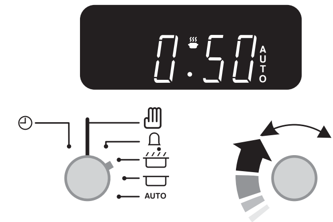
De 'kookperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.

De 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

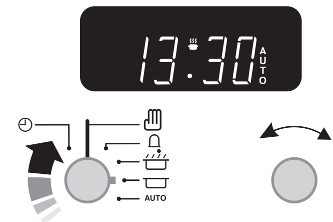
U kunt geen starttijd instellen - deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde kookperiode en stoptijd.



Draai de timerknop richting positie (G). Met de instelknop stelt u de 'baktijd' in zoals hieronder aangegeven.



Draai de timerknop richting positie (F). Het display toont de huidige tijd plus de 'bakperiode' die u zojuist ingesteld heeft. Met de instelknop stelt u de 'stoptijd' in zoals hieronder aangegeven.



'Stoptijd' verschijnt. Get schermpje geeft AUTO weer. Stel de oven(s) in op de gewenste baktemperatuur (vergeet niet een functie in te stellen als u de multifunctionele oven gebruikt). Draai de timerknop naar de instelling AUTO'.

Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. Draai de timerknop naar het verticale (E) om op handmatig bakken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuiskomt, draait u de timerknop naar het verticale (E) om op handmatig bakken over te schakelen.

Het schermpje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken.

U kunt alle automatische instellingen annuleren door de timerknop naar het verticale handmatige symbool (E) te draaien.

Koken met behulp van de timer

Met behulp van de timer kunt u één of beide ovens automatisch in- en uitschakelen. Dezelfde start- en stoptijd zijn van toepassing op beide ovens maar de temperatuur kan wel apart worden ingesteld per oven.

Indien u een van de ovens wilt inschakelen terwijl de timer voor automatisch koken is ingesteld, moet u eerst wachten tot de timer de oven(s) ingeschakeld heeft. Vervolgens kunt u de oven(s) op de normale wijze handmatig instellen.

U kunt de oven op elke gewenste tijd binnen de daaropvolgende periode van 24 uur aan laten gaan.

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dienen snel bedervende voedselproducten zoals varkensvlees of vis te worden vermeden, vooral bij warm weer.

Plaats geen warm eten in de oven.

Gebruik de oven niet indien deze reeds warm is.

Gebruik de oven niet indien de oven ernaast warm is.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dient u het gebruik van wijn en bier te vermijden, aangezien ze kunnen gisten.

Indien u room gebruikt, dient u dit pas toe te voegen vlak voordat u het gerecht opdient, aangezien het kan stollen.

Aangezien verse groenten over een lange periode kunnen verkleuren dient u ze met een laag gesmolten vet te bedekken of onder te dompelen in een oplossing van citroensap en water.

Bij vruchtentaarten, custardtaarten en andere soortgelijke gerechten met iets vloeibaars op ongebakken deeg mag het niet te lang duren voordat de automatische kookperiode aanvangt. Gerechten die resten gaar vlees of gevogelte bevatten, dient u niet automatisch te bakken indien het lang duurt voordat de automatische bakperiode aanvangt.

Bij het koken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst.

Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdient.

Beide ovens

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze 30 minuten lang op 200 °C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, vleespannen en dergelijke dienen in het midden van de ovenrekken in de oven te worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

De aanbevolen maximumafmetingen voor bakplaten is 330mm bij 290mm, zodat het gerecht gelijkmatig bruint.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

- *Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.*
- *De ‘Cook & Clean’ bekledingspanelen (zie ‘Het fornuis schoonmaken’) werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.*
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, kunt u het groente goed uitdrogen of van een dunne laag kookolie te voorzien om spetters te vermijden.
- Als u de bodem van een deeggerecht wilt bruinen, warm dan de bakvorm 15 minuten voor, voordat u het gerecht op het midden van het rooster plaatst.
- *Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.*

Functies multifunctionele ovens

De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.



Ontdooien

Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

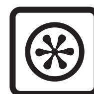
Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen de vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kieppen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is.

Controleer of de zuivelproducten, het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het bakt.



Heteluchtoven

Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.



Heteluchtgrillen

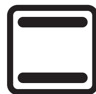
Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op een rooster boven een bakplaat die kleiner moet zijn dan een conventionele grillpan. Zo zorgt u voor een beter luchtcirculatie. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Voor het bakken moet u voorverwarmen bij deze functie.



Heteluchtoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven- en onderin de oven. Door de combinatie van hetelucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.



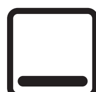
Conventionele oven (hitte van onder en boven)

Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes. Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is bovenin de oven heter dan onderin, net als bij de functie ‘heteluchtoven’. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onderin de oven heeft en een heter gebied bovenin.



Bruiningselement

Bij deze functie wordt alleen het element bovenin de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groentes in saus, en lasagna, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.



Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. Zo wordt uw pizza en de bodem van uw hartige taart krokant, en zo kunt u ook de bodem van zo’n taart voorbakken op een laag rooster. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

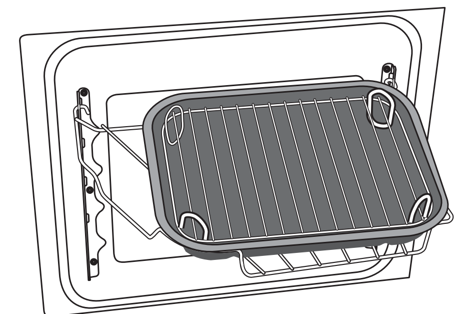
De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra’s in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

De Handygrill

De ‘Handygrill’ heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. De ‘Handygrill’ dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde vleespan die op het rek past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

De Handygrill past op de ovendeur. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt. De Handygrill kan op verschillende hoogtes geplaatst worden. Afhankelijk van de geplaatste hoogte, moeten de ovenrekken wellicht verwijderd of anders geplaatst worden om het geheel te laten passen.

Het gebruik van Handygrill



Heteluchtgrillen

Heteluchtgrillen gebeurt met de ovendeur gesloten.

Door de indeling aan de binnenkant van de deur van de multifunctionele oven (linkeroven) kunt u de Handygrill op vier verschillende hoogtes plaatsen.

Door de Handygrill te gebruiken voor heteluchtgrillen, kunt u bij het voedsel zonder de grillpan uit de oven te hoeven halen.

Het is belangrijk dat u niet vergeet de grillpan te reinigen na elke sessie, want het opeenhopen van vet kan gevaarlijk zijn en is onhygiënisch.

Wees voorzichtig met het openen en sluiten van de ovendeur als u de Handygrill gebruikt.

De positie van de Handygrill op de ovendeurbeugels hangt af van de omvang van het te grillen voedsel.

Verwarm de oven voor gebruik ongeveer 5-10 minuten voor met gesloten deur middels de functie voor heteluchtgrillen.

Besluit altijd vóór het voorverwarmen van de grill welke richel u gaat gebruiken. Het rek en de pan van de Handyrack worden namelijk erg heet.

De op één na hoogste richel wordt aangeraden voor normaal grillen. Gebruik de bovenste richel alleen om brood te roosteren of voor het bereiden van voedsel dat snel gaar is, bijvoorbeeld biefstuk à la minute.

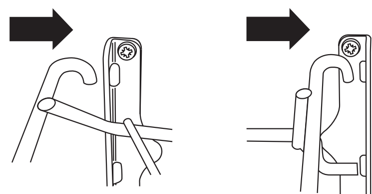
Overig gebruik

De Handygrill en pan kunnen ook voor braden gebruikt worden.

Verwijder de treeft uit de pan en plaats het rek in het midden van de oven. Gebruik de instellingen voor hetelucht- of conventionele oven en volg de richttijden in het bakschema voor braden. Gebruik alleen de meegeleverde pan in het rek van de Handygrill - andere blikken zijn wellicht onstabiel.

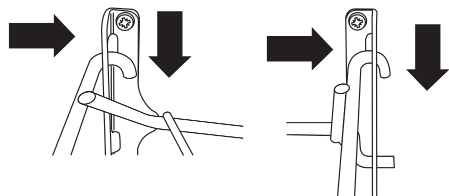
Het plaatsen van de Handygrill

U plaatst de einden van het rek van de Handygrill in de gaten in de beugels aan de ovendeur.



links rechts

Plaats de einden tegelijkertijd in beide verticale gleuven.



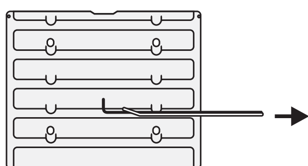
links rechts

Haak het rek in de gleuven.

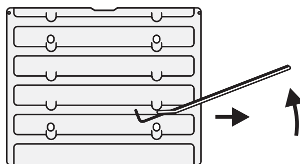
De ovenrekken

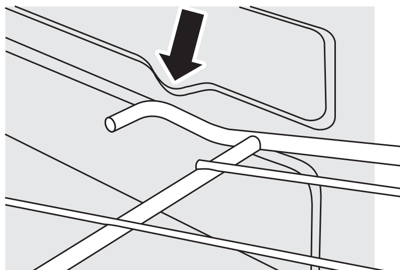
De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels.



Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.





Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

Stoom

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

Ovenlicht

Het ovenlicht gaat aan zodra de thermostaat aangedraaid wordt.

Als een van de ovenlichten stuk is, **moet u eerst de stroom afsluiten** voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

Opslag

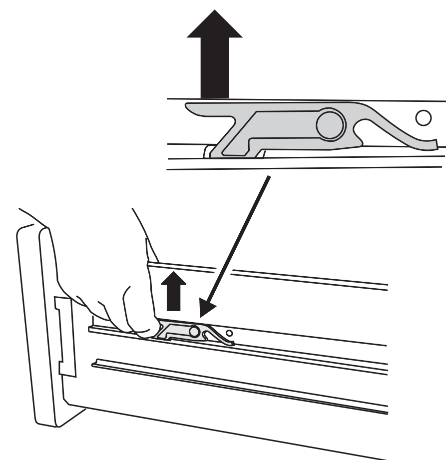
In de onderste la vindt u een voorgevormde kunststof bak voor de wokring en fornuisbakplaat. **Plaats nooit iets heets op de bak; dit zou de bak kunnen beschadigen**. Zorg ervoor dat de ring of plaat afgekoeld is voordat u deze opslaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien; beschadig het oppervlak niet door er pannen e.d. op te plaatsen. De bak kan verwijderd worden om schoon te maken.

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten.

U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze schoon te maken, enz.

U verwijdert de lade door deze naar voren te trekken.

Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrailsen trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.



Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

De lade weer terugplaatsen

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden.

Het fornuis schoonmaken

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis schoonmaakt. Denk eraan dat u de stroom na afloop weer aansluit en de klok weer instelt voordat u het fornuis weer gebruikt.

Gebruik in geen geval verfafbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. **Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.**

Kookplaatbranders
U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

Bakplaat
Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT- OF SCHUURMIDDELEN AANGEZIEN DEZE HET OPPERVLAK KUNNEN AANTASTEN.

Handygrill
De pan en het rooster dienen met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankoekend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in de gootsteen. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen.

Bedieningspaneel en ovendeuren
Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

Ovens
De ovens zijn voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emaillelaag die gedeeltelijk zelfreinigend is.

De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De ‘Cook & Clean’ panelen werken beter boven 200°C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven dan in op 200°C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de ‘Cook & Clean’ panelen goed blijven werken.

Gebruik geen staalwol (of andere stoffen die wellicht krassen op het oppervlak maken). Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

De ovenbekleding verwijderen
Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken. Verwijder eerst de rekken.

De heteluchtoven (rechts) heeft een demonteerbaar bovenpaneel - schuif het bovenpaneel naar voren en verwijder het.

De zijpanelen van beide ovens kunnen verwijderd worden.

De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven er niet uit te draaien om de ovenbekledingspanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren.

Als u de bekleding hebt verwijderd, kunt u het emaille aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

Breng na afloop eerst de zijpanelen aan.

Zorg ervoor dat u het bovenpaneel van de oven met de gleuf aan de voorkant aanbrengt.

Problemen oplossen

Er komt stoom uit de oven
Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

De ovenventilator maakt geluid.
De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?
Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?
Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Aardlekschakelaars met stroomsturing
Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan.
De kooktijden van deze oven wijken wellicht af uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar eigen smaak aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven.
Gebruik geen bakvormen of -platen die groter zijn dan 330 mm x 290 mm.

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen, zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient het waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oven gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet.

Als u de multifunctionele oven gebruikt, heeft u deze dan op de bakfunctie staan?

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Indien het probleem daarmee niet opgelost is, dient u een onderhoudstechnicus in te roepen.

De oven gaat niet aan bij automatisch koken.

Is de timer goed ingesteld maar is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan?

Als u de multifunctionele oven gebruikt, heeft u deze dan op de bakfunctie staan?

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert.

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

Het ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300 °C.

Doe de ovendeur open en verwijder de ‘Handygrill’ (indien aangebracht) en de ovenrekken.

Sluit de stroom af.

Draai de lampafscherming tegen de klok in om het eraf te draaien. Draai het oude lampje eruit. Draai het nieuwe lampje erin, en draai de lampafscherming weer terug. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderkappen goed aangebracht?

Kookplaatbranders gaan niet aan

Als er slechts één of alle kookplaatbranders niet aan willen, controleer dan of ze weer correct geplaatst zijn na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de bedieningsknoppen van het fornuis indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding - brandt het klokje?

Algemene veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. De installatie dient aan de relavante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen.

Indien u gas ruikt

Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten.

Niet roken.

Geen open vuur gebruiken.

Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder.

Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen.

Bel het gasbedrijf.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilator (mechanische afzuigkap).

Indien u het fornuis gedurende lange tijd gebruikt, is wellicht aanvullende ventilatie nodig. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten of de mechanische ventilatie opvoeren, indien van toepassing.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Vraag de installateur om u de bedieningsschakelaar van het fornuis te laten zien. Markeer de schakelaar zodat u hem makkelijk kunt vinden. Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij de handleiding iets anders aangeeft.

Alle onderdelen van het fornuis kunnen heet worden en blijven na het koken een tijd heet.

Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis om brandwonden te voorkomen.Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan en dat het fornuis afgekoeld is voordat u het reinigt.

Gebruik droge ovenwanten indien mogelijk. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Bedien het fornuis niet met natte handen.

Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen

veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Gebruik geen onstabiele steelpannen en laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Zorg ervoor dat baby's, peuters en jonge kinderen te allen tijde uit de buurt van het fornuis blijven. Laat kinderen niet op het fornuis zitten of staan. Leer ze om niet met de knoppen of andere delen van het fornuis te spelen.

Berg voorwerpen die voor kinderen van belangstelling zijn niet op in kasten boven het fornuis – klimmen op het fornuis kan tot ernstige verwondingen leiden.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden aangezien vet en andere resten vuur kunnen vatten.

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekledingen en gordijnen en dergelijke staat.

Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Bewaar en gebruik geen brandbare stoffen en ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het fornuis.

Probeer vetbranden niet met water te doven. Pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit. Doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- or schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vuur vatten.

Draag geen loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Wees voorzichtig als u iets uit kasten boven de kookplaat pakt. Brandbare stoffen kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.

Pas op bij het verwarmen van vet en olie, aangezien het vlam kan vatten als het te heet wordt.

Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u teveel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddete temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Bij gebruik van elektrische apparaten in de buurt van het fornuis dient u op te passen dat het snoer van het apparaat niet in aanraking komt met de kookplaat.

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

Laat mensen niet op het fornuis klimmen of staan, of eraan hangen.

Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.

Zorg ervoor dat de keuken te allen tijde goed geventileerd is. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.

Verwarm in geen geval ongeopende voedselcontainers. De drukopbouw kan de container doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

Het fornuis is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

De oven dient NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit is niet alleen een verspilling van het gas, maar kan bovendien tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Laat de ovendeur NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat.

De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.

Dit apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen uitstaan als het fornuis in gebruik is.

Onderhoud en reserveonderdelen

Vul de onderstaande gegevens over het apparaat in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw apparaat nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het apparaat voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Gassoort:

Dual Fuel (twee soorten brandstof)

Naam en kleur apparaat*

Elite

Serienummer apparaat*

Naam en adres winkel

Aankoopdatum

Naam en adres installateur

Installatiedatum

* Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het apparaat aangegeven.

In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het apparaat, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte ‘Problemen oplossen’, om te controleren of u het apparaat op de juiste manier gebruikt.

Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.

Let op

Indien de garantieperiode van het apparaat verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht in rekening.

Indien u een technicus inroept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor in rekening te brengen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor in rekening worden gebracht.

Buiten de garantie

Wij bevelen aan onze apparaten gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen.

Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkel.

Installatie

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

Het dient te worden omgebouwd om als CAT I2L of CAT I 3B/P te werken.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Lees op het gegevensplaatje van het apparaat af voor welke gassoort het fornuis is ingesteld.Installatie

Ombouwen

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd vor gebruik met andere gassoorten.

Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Raadpleeg het gedeelte ‘Ombouwen’ van de handleiding voor meer informatie.

Veiligheidsvoorschriften/-vereisten

Het apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt aangesloten, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje. Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Installeer het apparaat in een goed geventileerde ruimte.

Ventilatie

Het apparaat is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Het dient in overeenstemming met de huidige installatievereisten te worden geïnstalleerd en aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

De plaatselijke voorschriften betreffende ventilatie dienen te worden nagekomen, maar enkel als minimum:

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in zitslaapkamers met een volume van onder 20 m^3. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m^3 wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm^2 vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 m^3 t/m 10 m^3, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm^2

vereist; en kamers met een volume van boven 11 m^3 vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur, is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, zelfs indien het volume tussen 5 m^3 en 10 m^3 ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan, die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

Het fornuis plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

OPMERKING:
Apparaten die geschikt zijn voor gebruik op vloeibaar gas (LPG), mogen niet worden geïnstalleerd in kamers of binnenruimten onder de begane grond, bijv. op de kelderverdieping.

Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanten van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Aangrenzende werkoppervlakken dienen op dezelfde hoogte te zijn met de kookplaat of daaronder, niet met of onder het pannenrooster.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1.110 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Indien het fornuis tegen de kasten aan wordt ingebouwd, dient u het fornuis aan de ene kant tegen de kast aan te plaatsen en aan te sluiten en dan pas de kast aan de andere kant op zijn plaats aanbrengt. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.

Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

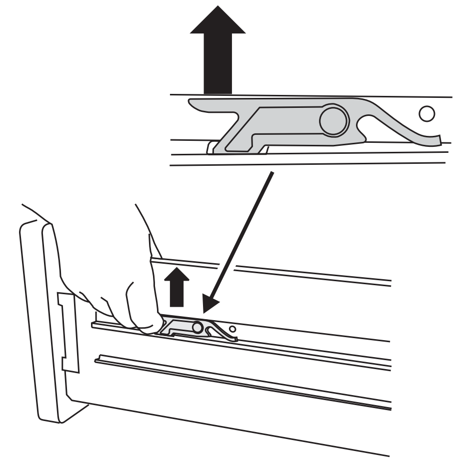
Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen. Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

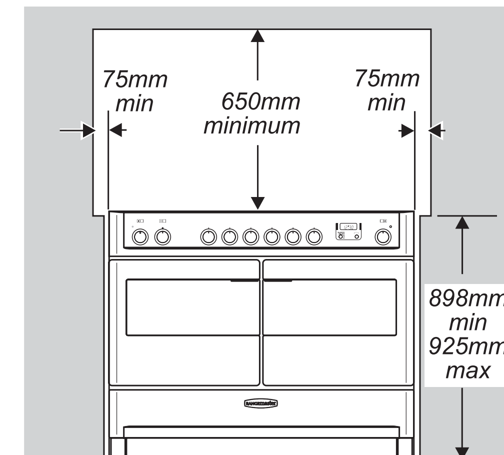
Het fornuis uitpakken

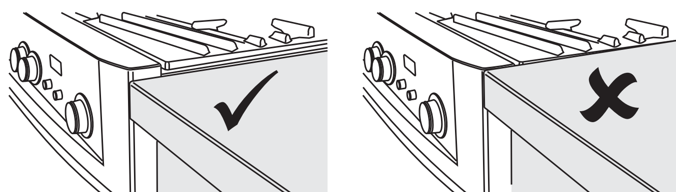
Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak vóór de plaats staat, waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

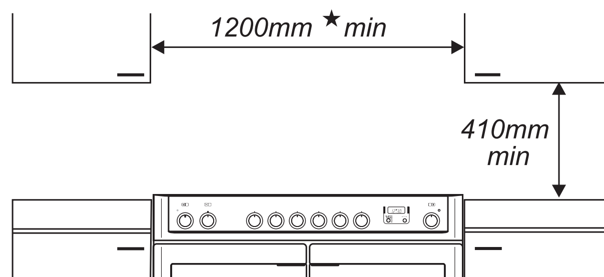
Trek de lade zover mogelijk uit.



Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrailsen trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails. Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is.







Waterpas stellen

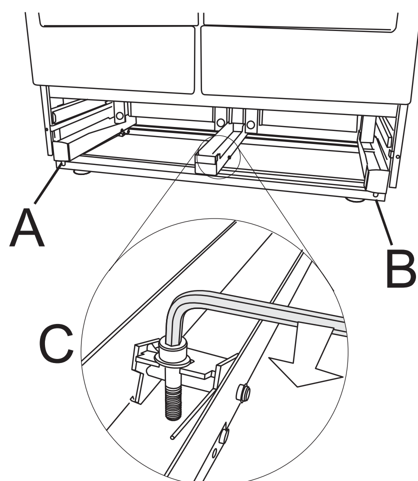
Plaats een luchtbelwaterpas op een van de rekken van een oven om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, aangezien dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De wieltjes kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig.

Stel de hoogte van het voorste wieltje af om het fornuis waterpas te stellen.

Gebruik een inbussleutel voor het mechanisme om het middelste wieltje te verlagen (C in de afbeelding hieronder).



A wieltje linksachter, B wieltje rechtsachter, C middelste wieltje

Als u tevreden bent dat het fornuis op de juiste hoogte staat en waterpas is, dient u het voorste wieltje één slag te draaien om de voorkant van het fornuis iets op te tillen. Schroef de voorste voeten naar beneden tot ze de vloer raken. Draai het voorste wieltje tegen de klok in om het fornuis omhoog te brengen zodat de voorkant van het fornuis op de voeten steunt, niet op het voorste wieltje. Dit voorkomt dat het fornuis per ongeluk wegrolt tijdens gebruik.

Laat het nivelleerwerktuig in de opslaglade liggen, zodat de klant het kan gebruiken mocht hij/zij het fornuis willen verplaatsen.

Aansluiten op het gas

Klem

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een klem te worden gebruikt. De klem dient te worden bevestigd aan het gebouw en dient los te koppelen zijn zodat het fornuis kan worden uitgetrokken voor reiniging en onderhoudsdoeleinden.

Buigzame gasslang

Tussen de gastoevoer en de verbindingsslang dient een gasafsluiter te worden aangebracht. De buigzame slang (niet bijgeleverd) dient aan de relevante normen te voldoen. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt. De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. (‘B’ in de afbeelding)

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De eindaansluiting van de gasvoeding dient idealiter in het gearceerde gedeelte van de afbeelding van de achterkant van het fornuis te vallen. (‘A’ in de afbeelding)

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Beproeven op druk

U kunt de gasdruk meten bij de injector van een van de middelste kookplaatbranders. Verwijder het panrooster, de branderkop en -kap. De injector ligt nu bloot.

Raadpleeg **Technische gegevens** achterin deze handleiding voor de testwaarden.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

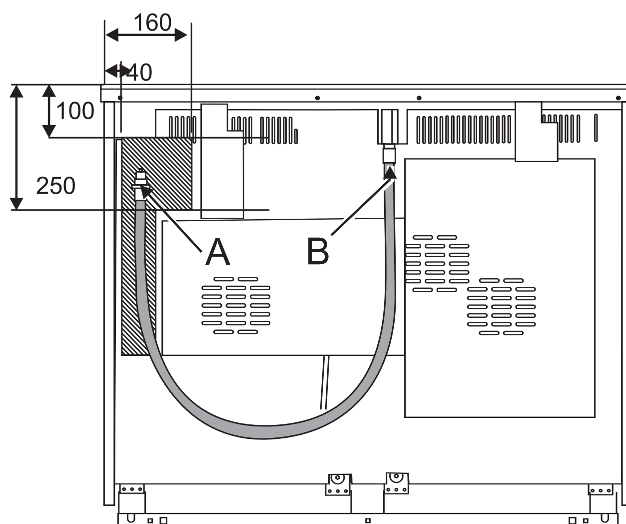
Aansluiten op de elektriciteit

Het apparaat dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIENT TE WORDEN GEAARD

Opmerking

Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het

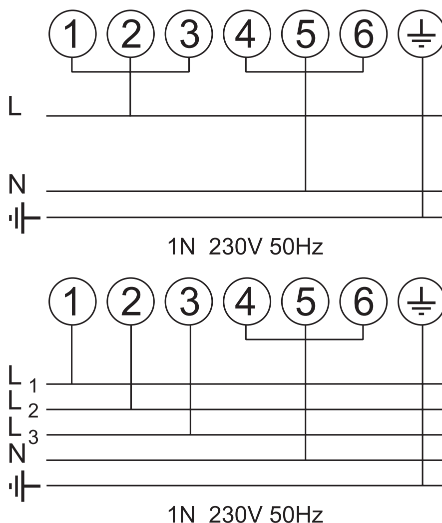


spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikt regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen. Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 7,2 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding.



Controleer of de aansluitingen goed vastzitten en of de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Kookplaat

Controleer de branders één voor een. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen om de beurt naar het symbool van de dichte vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Ovencontrole

De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

Raadpleeg het gedeelte ‘**De klok**’ voor instructies voor de tijdsinstelling.

Zet de ovens aan en controleer of ze warm worden.

Controleer of de ovenlichten werken.

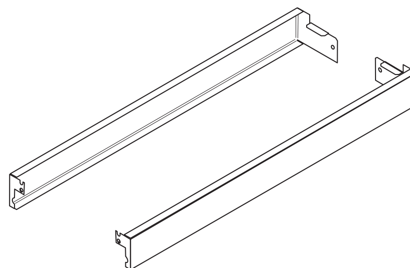
Opmerking. De garantie dekt het ovenlampje niet.

Zet de ovens uit.

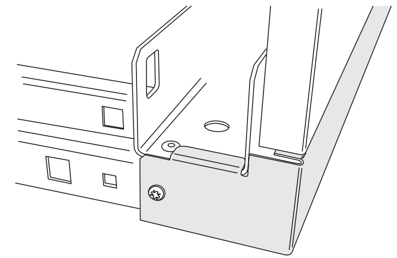
De plint monteren

Het fornuis wordt uitgerust met twee roestvrij stalen zijpaneelverlengingen, een zwarte voorplint met roestvrijstalen eindpootjes en een roestvrij stalen afwerkrand voor de voorplint.

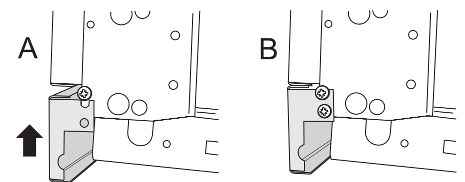
De zijverlengingen aanbrengen (optioneel)



Als de geïnstalleerde hoogte van het fornuis minder is dan 910 mm tot aan de rand van de kookplaat, of als de afstand vanaf de bodem van het zijpaneel tot aan de vloer minder is dan 60 mm, dan moeten de zijverlengingen niet geplaatst worden. Als het fornuis geïnstaleerd wordt tussen twee keukeneenheden, dan zijn de zijverlengingen niet nodig.



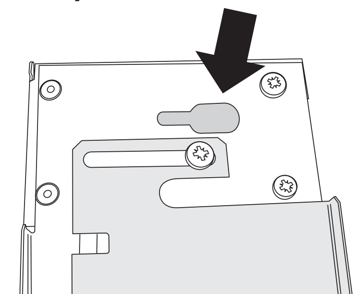
Haak het tabje aan de achterkant van de zijverlenging in het kanaal op de achterkant van het fornuis en bevestig met een van de meegeleverde schroeven.



Aan de voorkant haakt u de zijverlenging onder de uitstekende schroef en bevestigt u de verlenging door een schroef in het onderste gat te draaien. U moet de bovenste schroef niet aandraaien - deze moet uit blijven steken zodat u er de voorplint aan kunt haken.

Bevestig indien nodig ook de andere zijverlenging. Duw het fornuis weer op de juiste plaats.

De voorplint monteren



bovenkant van plint
onderkant

Achterop de plint vindt u aan elk eind een sleutelgat. Houd de plint in de juiste positie aan de voorkant van het fornuis. Haak de plint aan de twee eindschroeven, één kant per keer. Als u vanaf de zijkant kijkt, kunt u controleren of de sleutelgaten goed zitten als u dit doet. Controleer of de eindpootjes en de achterste plaat van de plint goed op de vloer staan.

Bij de plint wordt een losse roestvrij stalen randplaat meegeleverd. Als u liever een zwarte afwerking heeft,

dan heeft u deze randplaat niet nodig. Anders kunt u de rand over de zwart afgewerkte plint plaatsen. Bevestig de plint en randplaat (indien aangebracht) met de 3 meegeleverde schroeven.

Zet de lade weer terug.

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden.

Klantenzorg

Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.

Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

Onderhoud - waarschuwing

Het fornuis mag uitsluitend door bevoegde personen worden omgebouwd. Na de ombouwing dient de installatie aan de relevante voorschriften en de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen. Lees de aanwijzingen voordat u met het ombouwen begint.

Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Deze aanwijzing dient samen met de rest van de aanwijzingen voor het apparaat te worden gebruikt, met name met betrekking tot informatie over normen, het plaatsen van het fornuis, geschikte slangen etc.

Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Ombouwen

Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint. Controleer na afloop of het apparaat veilig is.

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Controleer in het gedeelte **Technische gegevens** achterin de handleiding of het fornuis kan worden omgebouwd voor de gewenste gassoort.

Injectors

Verwijder de branderkappen en -koppen. Verwijder de oude bekken. Breng de nieuwe bekken aan (raadpleeg **Technische gegevens** achterin de handleiding voor de juiste bekken). Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Kraanafstelling

Sla de tabel achterin de handleiding na om te controleren of de bypass-schroeven moeten worden vervangen of bijgesteld.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Verwijder de drie schroeven aan de achterkant van de bovenrand van het bedieningspaneel.

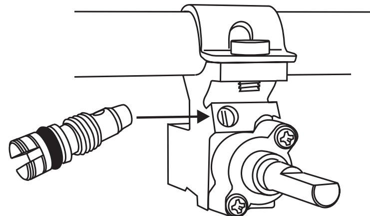
Open de ovendeuren en verwijder de 2 bevestigingsschroeven, een aan elke kant, onder het bedieningspaneel.

Trekt het bedieningspaneel naar voren en maak de bedrading los aan de achterkant.

Verwijder de bescherming over de bedieningskranen (2 schroeven).

Ombouwen naar andere gassoorten.

Verwijder de bypass-schroef en vervang hem door de juiste schroef.



Sla de tabel achterin de handleiding na voor de juiste maat.

Breng het bedieningspaneel weer aan.

Label opplakken

Plak het juiste label op het gegevensplaatje, dat aangeeft voor welk gassoort het fornuis nu is aangepast.

Beproeven op druk

Sluit het apparaat aan op de gastoevoer. Controleer of het apparaat gasdicht is.

Raadpleeg **Technische gegevens** achterin deze handleiding voor de testwaarden.

U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de middelste kookplaatbranders meten(niet bij de drieringbranders). Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de kookplaatbrander aan en en draai een andere brander aan en steek deze aan.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

Breng de bedieningskraanbescherming weer aan. Sluit de bedrading weer aan op het bedieningspaneel en bevestig het paneel weer.

Controleer of het apparaat gasdicht is.

Controleer of alle branders goed werken.

Controleer of het apparaat elektrisch veilig is.

Onderhoud

VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN ONDERHOUDT. ZET HET GAS UIT

Controleer na het onderhoud of het apparaat gasdicht is Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen verwijdert: - bedieningspaneel, zijpanelen, kookplaatbak of elektrische onderdelen of beschermingen.

Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het apparaat elektrisch veilig is.

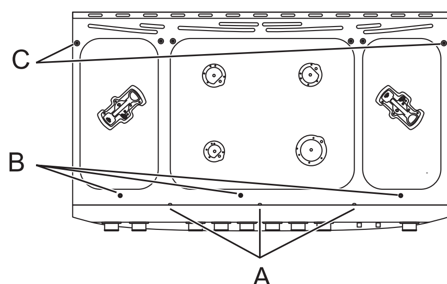
Opmerking - Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

1 Het bedieningspaneel verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder de pannenroosters en bedieningsknoppen. Verwijder de drie schroeven aan de achterkant van de bovenrand van het bedieningspaneel.

Open de ovendeuren en verwijder de 2 bevestigingsschroeven, een aan elke kant, onder het bedieningspaneel. Til het bedieningspaneel op, trek het naar voren en maak de bedrading los aan de achterkant.

Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.



A Bevestigingsschroeven bovenkant bedieningspaneel
B Bevestigingsschroeven voorkant kookplaat
C Bevestigingsschroeven achterkant kookplaat

2 Verwijderen van de bovenkant van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek het fornuis naar voren zodat u er beter bij kunt.

Verwijder het bedieningspaneel, zie 1. Verwijder de branderkappen en -koppen van de kookplaat. Als de kookplaatbranders met schroeven vastzitten aan de kookplaat, verwijder deze dan (niet de bevestigingsschroeven van de vonkelektrode). Verwijder de 2 achthoekige bevestigingsschroeven aan de achterkant van de kookplaat en de 3 bevestigingsschroeven aan de voorkant van de kookplaat. Til de kookplaat op van het apparaat. Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

3 Verwijderen van een paneel aan de buitenkant

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder het bedieningspaneel - zie 1. Verwijder de borgschroef aan de bovenste voorrand en de twee bevestigingen aan de achterkant van het zijpaneel. Verwijder de onderste borgschroef onder de rand in de voorste hoek van het paneel. Verwijder het paneel door het van de eenheid af te trekken.

4 Een ovenneon verwijderen

Verwijder het bedieningspaneel - zie 1. Houd de lens in positie aan de voorkant van het paneel en trek vanaf de achterkant de neoneenheid uit de voorste lens. Houd de voorste lens in positie en bevestig het nieuwe licht in de lens vanuit de achterkant van het bedieningspaneel. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de de vervangingsneon goed werkt.

5 De klok verwijderen

Verwijder het bedieningspaneel - zie 1

Trek de bedieningsknop(pen) van de timer eraf. Verwijder de timer/ montagebeugel van de afdekrand door de bevestigingsschroeven te verwijderen. Verwijder de timer van de montagebeugel door de kunststof lipjes op de timerkast in te drukken terwijl u tegelijkertijd de eenheid naar voren trekt. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema als u de bedrading weer verbindt. Controleer de werking van de timer.

6 Verwijderen van een thermostaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Verwijder de kookplaat - zie 2. Open de juiste ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Rechteroven

Verwijder de twee bevestigingen waarmee de thermostaatampulbescherming vastzit. Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Linkeroven

Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaatampul vastzit aan de ovenventilatorafdekking aan de achterkant van de oven. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder beide afschermkasten door de bevestigingsschroeven te verwijderen en licht deze op. Zorg dat de thermostaatampul los komt van de oven. Maak de bedrading los van de thermostaat en verwijder de twee bevestigingen die de bediening aan de montageplaat vasthouden. Plaats de vervanging en hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven vastgeklemd zit, centraal tussen de klemmetjes. Controleer of de thermostaat goed werkt.

7 Verwijderen van een thermische afslag voor een ovenelement.

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op. De afslag bevindt zich op de aardplaat naast de verbindingen van het ovenelement. Maak de bedrading van de afslag los. Maak de bevestigingen los waarmee de afslag op de aardplaat zit en verwijder de afslag. Plaats de vervangende bediening en hermonteer in omgekeerde volgorde.

8 Verwijderen van een kookplaatkraan

Verwijder de kookplaat - zie 2. Maak de veiligheidsmechanisme-kabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressie bevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingschakelaar los. Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi dit weg. Plaats nieuwe pakkingdichting op vervangingskraan. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

9 Een ontstekingsschakelaar verwisselen

Verwissel de gaskraan - zie 7.

10 Een branderinjector van een kookplaat verwijderen

Verwijder de kookplaat - zie 2. Verwijder de injector rechtstreeks van de branderkap. Plaats de juiste injector. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is.

11 Verwijderen van een vonkelektrode van een kookplaatbrander

Verwijder de pannenroosters, de branderkoppen en branderkappen. Verwijder de schroef waarmee de elektrode aan de brandereenheid vastzit. Til de elektrode op en maak de kabel los.

Opmerking

Zorg ervoor dat de ontstekingsdraad niet terug in het gat valt.

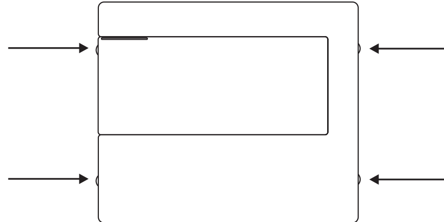
Bevestig de kabel aan de nieuwe elektrode, hermonteer in omgekeerde volgorde en controleer of de branderontsteking goed werkt.

12 Een ovendeur verwijderen

Open de ovendeur. Ondersteun de deur en verwijder de twee schroeven waarmee het bovenste scharnier aan de voorkant van de eenheid vastzit. Verwijder de deur van het onderste scharnier door deze een beetje op te tillen en naar buiten te bewegen. Hermonteer in omgekeerde volgorde.

13 Verwijderen van het buitenste deurpaneel van de oven

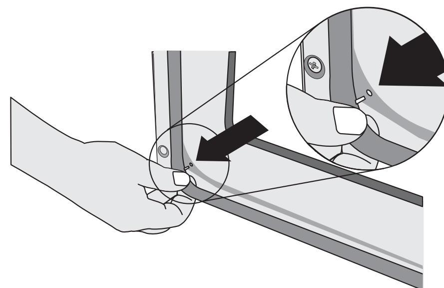
Open de ovendeur. Verwijder de inbusbouten aan de zijkanten van de deur. Verwijder het buitenste deurpaneel. Verwijder de hendel en plaats deze op nieuwe deurpaneel. Plaats het vervangingspaneel in de binnenste deur van de oven. Hermonteer in omgekeerde volgorde.



14 Verwijderen van de deurklink

Verwijder het buitenste deurpaneel van de oven - zie 12. Verwijder de bevestigingen waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit. Plaats de vervangingsklink en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de deur goed werkt.

15 Verwijderen van de afdichting van de ovendeur



Open de ovendeur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot die haak los is. Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door. Gebruik kracht als de haken stijf zijn want de oude afdichting wordt toch weggegooid.

Bij het plaatsen van een nieuwe afdichting plaatst u de afdichtingsaanhechting aan de onderkant. Haak de nieuwe afdichting in een van de hoekgaten in de deur en ga verder de deur rond, haak na haak vastklemmend.

16 De grendelhouder van de ovendeur afstellen

Open de ovendeur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los. Stel de houder naar binnen of buiten af tot de gewenste deurwerking bereikt is. Draai de borgmoer weer vast.

17 Verwijderen van de vonkgenerator van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten. Maak de bevestigingen los waarmee de vonkgenerator vastzit en verwijder de eenheid.

18 Verwijderen van de elektrodekabels van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het apparaat kunt. Verwijder de kookplaat - zie 2. Verwijder de afschermkast en maak alle HV kabels los bij de generator. Maak de kabel los bij de elektrode. Trek de samengebundelde HV-kabels omhoog via de achterste staander. Trek de juiste kabel uit de bundel en duw de nieuwe kabel erin. Plaats de kabels weer terug in de achterste staander. Sluit de kabels weer aan op de generator en de ovenelektrode. Hermonteer in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

19 Verwijderen van binnenste achterwand van oven

Open de ovendeur. Voor de linkeroven schroeft u de 2 bevestigingsschroeven van de thermostaatampul los. Verwijder de bevestigingen waarmee het achterste binnenpaneel vastzit aan de achterkant van de oven. Haal het verwijderbare paneel weg. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de bevestigingsschroeven goed vastzitten.

20 Verwijderen van een ovenventilator

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Verwijder de bedrading van de ventilator en onthoud goed hoe deze zat. Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 22. Houd de ventilatorschoepen vast en maak de middelste moer (linkshangig) los, alsmede de koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring. Maak de bevestigingen los waarmee de ventilator vastzit en verwijder deze uit de achterkant van het gat. Plaats de nieuwe ventilator en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

21 Verwijderen van een ovenventilatorelement

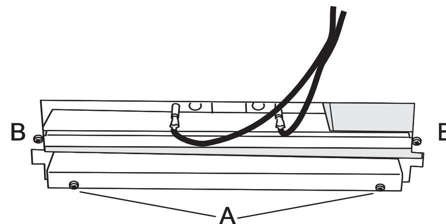
Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 22. Verwijder de bevestigingen waarmee het element in de oven vastzit en licht het element voorzichtig op. Plaats het nieuwe element en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

22 Verwijderen van de boven- en onderelementen van de linkeroven

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Onderelement

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten aan de achterkant van het apparaat kunt. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.



Verwijder de 2 schroeven ‘A’ en laat de plaat zakken. Verwijder de 2 schroeven B, laat de bovenste plaat zakken en verwijder deze door de gleuf in de achterkant van het fornuis.

Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.

Verwijder de bevestigingen van het element en trek het element eruit. Vervang het element en hermonteer in omgekeerde volgorde.

Bovenelement

Open de linker ovendeur en maak de bevestigingen los waarmee het hitteschild vastzit. Verwijder de beugelbevestigingen van het bovenelement en haal het eruit. Vervang het element en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

Norsk

Tenk sikkerhet

Du trenger frisk luft – det gjør komfyren din også. Flammen fra blusset utvikler avgasser, varme og fuktighet. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventileringshull åpne eller installer en elektrisk damphette med uttrekk til utsiden. Hvis du har flere bluss på om gangen eller bruker komfyren over lengre tid, åpne et vindu eller sett på en sugevifte. For flere opplysninger se Installasjonsanvisningene. Vi anbefaler at du leser gjennom "Generelle Sikkerhetsanvisninger" (spesielt hvis du ikke har brukt en komfyr med dobbel energi tidligere) der vi gir noen grunnleggende retningslinjer om bruk av en komfyr med dobbel energi på en sikker måte.

Gass og elektrisitet på

Forsikre deg om at gasstilførselen er skrudd på og at komfyren er tilkoblet nettstrømmen og slått på. Komfyren trenger elektrisitet.

Merkelige lukter

Første gangen du bruker komfyren, kan den gi fra seg litt lukt. Dette skulle gi seg når den har vært brukt en stund.

Kokeplatenes Bluss

Tegningen ved hver bryter viser hvilket bluss den bryteren styrer. Det er et gnisttenningssystem som virker når bryteren trykkes inn. Hvert bluss har dessuten en spesiell sikkerhetsanordning som stopper flyten av gass hvis flammen går ut.

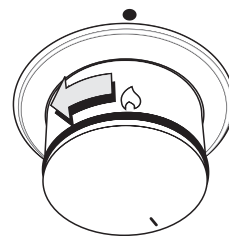
Skyv inn og drei bryteren til det massive flammesymbolet.



Hold bryteren trykket inn for å slippe gassen gjennom blusset i noen sekunder. Tenneren skulle gnistre og tenne gassen.

Hvis blusset slukkes når du slipper kontrollbryteren, har ikke sikkerhetsanordningen blitt værende på. Slå kontrollbryteren til av-stillingen, og vent ett minutt. Prøv så igjen, og denne gangen kan du holde kontrollbryteren inne litt lenger.

Juster flammens høyde etter som det passer ved å dreie bryteren. Flammesymbolet med omrisset av en flamme markerer den laveste innstillingen.



Forsikre deg om at flammene er under grytene. Hvis du bruker et lokk, vil innholdet koke raskere.

Gryter og kjeler med konkave bunner eller snudd bunnkant skal ikke brukes.

Kokehjelpemidler, som asbest- eller nettingmatter, anbefales IKKE. Disse vil redusere blussets effektivitet og kan skade grytestøttene.

Unngå å bruke gryter som er ustø og misdannet og som lett kan vippe, og gryter med en svært liten bunndiameter, f.eks. melkegryter eller gryter til posjering av ett egg. Minimum anbefalte grytediameter er 120mm. Maksimum grytediameter er 250mm, og store gryter skal plasseres slik at det er godt mellomrom mellom dem.

3 rings wok-blussene er designet slik at de gir jevn varme over et stort område. De er ideelle for store panner og retter du steker mens du rører. For oppvarming av mindre panner kan de mindre blussene være mer effektive.

Merk:
Hvis det brukes aluminiumsgryter, kan grytestøttene få merker av metallet. Dette påvirker ikke metallets varighet og kan fjernes med en metallpolish av godt merke.

Bakstehellen

Bakstehellen passer til midtre, venstre grytestøtte, fra forsiden til baksiden. Den er designet til steking av mat som plasseres rett på den.

Du må ikke bruke noen former for gryter på den. Bakstehellens overflate er teflonbehandlet, og kjøkkenutstyr av metall (f.eks. stekespader) vil skade overflaten. Bruk varmebestandig utstyr av plast eller tre.

Ikke legg den på tvers – den vil ikke passe ordentlig og vil være ustø.

Ikke legg den på wok-blussene – den er ikke designet til å passe på wok-blussets grytestøtter.

Plasser bakstehellen over kokeplatenes bluss slik at den hviler på grytestøtten.

Sjekk at den står trygt.

Bakstehellen kan smøres lett med matolje før bruk. Tenn på kokeplatens bluss. Juster flammens høyde etter som det passer.

Forvarm bakstehellen i maksimalt 5 minutter før du legger på mat. Lengre forvarming kan føre til skade. Kontrollbryterne kan settes på en lavere stilling ved ganske enkelt å dreie kontrollbryterne mot den lavere stillingen merket med omrisset av flammesymbolet.

La det alltid være plass rundt bakstehellen slik at gassene kan slippe unna. To baksteheller må **aldri** plasseres ved siden av hverandre.

Når stekingen er ferdig, bør du la bakstehellen bli avkjølt før du rengjør den.

Wok-understellet

Wok-understellet er designet slik at det passer til en TyphoonTM Professional 35cm Wok (Delenummer 13840S). Det er å få hos ledende forhandlere.

Hvis du bruker en annen type wok, må du forsikre deg om at den passer til understellet. Woker varierer svært mye, hva størrelse og form angår. Det er viktig at woken hviler ordentlig på grytestøtten, men hvis woken er for liten, vil ikke understellet støtte den ordentlig.

Understellet skal kun brukes på wok-blusset med trippelring.

Når du monterer understellet, sjekk at woken er plassert ordentlig på fremre og bakre fingre og at det støttes ordentlig på en grytestøtte.

Forsikre deg om at understellet er støtt og at woken sitter horisontalt i ringen.

Understellet vil bli svært varmt under bruk – gi det god tid til å bli avkjølt før du tar i det.

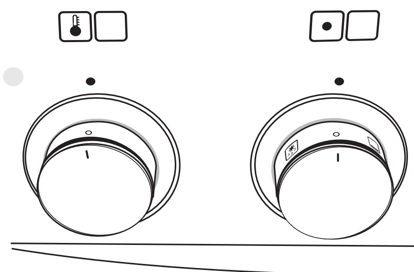
Ovnene

Under bruk blir komfyren varm. Vær forsiktig med ikke å berøre varmeelementene på innsiden av ovnen.

Uret må være innstilt på riktig klokkeslett for at ovnene skal fungere. Se avsnittet om 'Uret' for veiledning om instilling av klokkeslett.

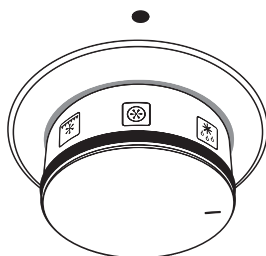
Den venstre ovnen

Den venstre ovnen er en multifunksjonsovn. I tillegg til ovnsviften og vifteelementet er den utstyrt med to ekstra varmeelementer, det ene synlig øverst i ovnen og det andre under ovnens bunn. Vær forsiktig så du unngår å berøre toppelementet og element-deflektoren når du setter inn eller fjerner gjenstander fra ovnen. For flere opplysninger om denne ovnen, se avsnittet "Multifunksjonsovnen".



Multifunksjonsovnen har to kontrollbrytere, en funksjonsvelger og en temperaturinnstillingsbryter.

Drei funksjonsvelgerbryteren til en tilberedningsfunksjon. Dette er vifteovnens innstilling.



Drei ovnstemperaturbryteren til den temperaturen du trenger.

Ovnens indikatorlampe vil lyse inntil ovnen har nådd den temperaturen du valgte. Den vil deretter lyse og slukke mens tilberedningen pågår.

Den høyre ovnen

Viften i høyre ovn sirkulerer varmluft kontinuerlig, og dette vil si raskere, jevnere tilberedning.

De anbefalte tilberedningstemperaturene i en vifteovn er generelt lavere enn i en ovn uten vifte.

Den høyre vifteovnens kontrollbryter er å finne ytterst til høyre på kontrollpanelet.

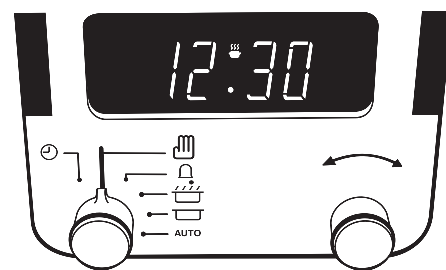
Drei ovnstemperaturbryteren til den temperaturen du trenger.

Ovnens indikatorlampe vil lyse inntil ovnen har nådd den temperaturen du valgte. Den vil deretter lyse og slukke mens tilberedningen pågår.

Uret

Du kan bruke timeren til å slå ovnene av og på med. Uret må være innstilt på riktig klokkeslett for at ovnene skal fungere.

Innstille klokkeslettet



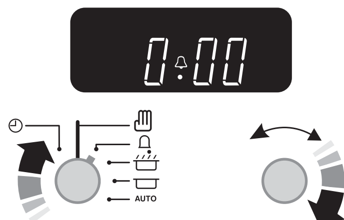
A Tidsinnstillingsbryter

B Justeringsbryter

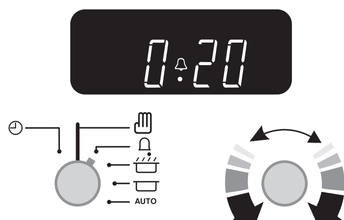
Når uret først kobles til, vil displayet blinke vekselsvis mellom (0.00) og (AUTO).

For å innstille uret til riktig klokkeslett drei og hold tidsinnstillingsbryteren på ursymbolet (◷), samtidig med at du dreier justeringsbryteren til venstre eller høyre til uret viser riktig klokkeslett. Husk at det er et 24-timers ur. Når du slipper tidsinnstillingsbryteren, vil den sprette tilbake til den vertikale, manuelle ovnsinnstillingen.

Ta tiden på noe som tilberedes (stoppeklokke)



Drei tidsinnstillingsbryteren til høyre til ( ) minuttinnstillingen – den skulle klikke på plass. Bruk justeringsbryteren til å innstille tidsrommet du trenger, som beskrevet nedenfor.



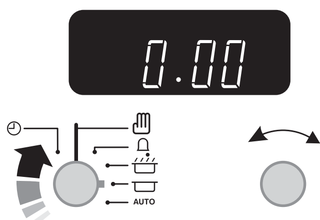
Du kan dreie bryteren tilbake til ( ), manuell instilling, slik at du kan holde øye med klokkeslettet eller la den være i ( ), minuttstillingen, slik at du kan se den innstilte tiden gå.

Stoppe summeren når den høres

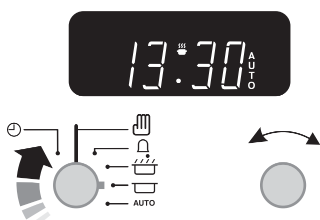
Drei justeringsbryteren mot klokken

Stoppe automatisk

Bruk denne funksjonen når du har startet ovnen manuelt.



Drei tidsinnstillingsbryteren til stillingen ( ). Bruk justeringsbryteren til å innstille tidsrommet du trenger, som beskrevet nedenfor.



'Stoppetidspunktet' vises. AUTO vil vises i displayet. Sett tidsinnstillingsbryteren på 'AUTO'-innstilling. Når tilberedningen er ferdig, hører du summeren. Drei tidsinnstillingsbryteren til den vertikale stillingen ( ) for å vende tilbake til manuell tilberedning.

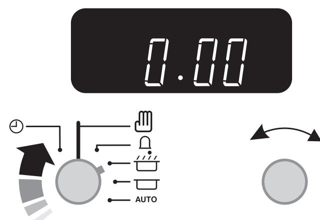
Starte og stoppe ovnen automatisk

Før du innstiller klokken, må du ha to tall klart for deg.

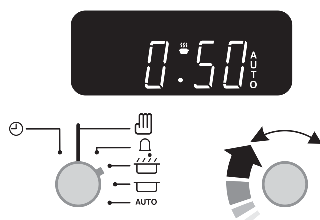
'Tilberedningsperioden' som er det tidsrommet du vil at ovnen skal tilberede.

'Stoppetidspunktet' som er det klokkeslettet du vil at ovnen skal stoppe tilberedningen på.

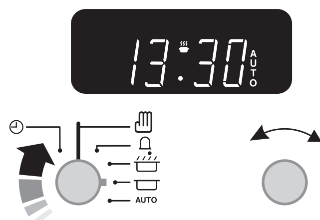
Du kan ikke direkte innstille et startklokkeslett – dette innstilles automatisk ved innstillingen av tilberedningsperioden og stoppetidspunktet.



Drei tidsinnstillingsbryteren til stillingen ( ) . Bruk justeringsbryteren til å innstille 'tilberedningsperioden' som beskrevet nedenfor.



Drei tidsinnstillingsbryteren til stillingen ( ). Displayet vil vise klokkeslettet i tillegg til 'tilberedningsperioden' du nettopp stilte inn. Bruk justeringsbryteren til å innstille 'stoppetidspunktet' du trenger, som beskrevet nedenfor.



'Stoppetidspunktet' vises. AUTO vil vises i displayet. Innstill ovnen/e på den tilberedningstemperaturen du trenger (glem ikke å innstille en funksjon hvis du bruker multifunksjonsovnen). Sett tidsinnstillingsbryteren på 'AUTO'-innstilling.

Når tilberedningen er ferdig, hører du summeren. Drei tidsinnstillingsbryteren til den vertikale stillingen ( ) for å vende tilbake til manuell tilberedning.

Hvis du ikke er til stede, behøver du ikke engste deg for at summeren skal gå, den stopper etter en stund. Når du kommer tilbake, drei tidsinnstillingsbryteren til den vertikale stillingen ( ) for å vende tilbake til manuell tilberedning.

AUTO vises, du vil vende tilbake til manuell tilberedning.

Du kan avbryte eventuelle automatiske innstillinger ved å dreie tidsinnstillingsbryteren til det vertikale, manuelle symbolet ( ).

Tilberedning med bruk av timeren

Timeren kan brukes til å sette på og slå av bare én ovn eller begge automatisk. Klokkeslettet for start og stopp må være det samme for begge ovnene, men du kan innstille forskjellige tilberedningstemperaturer.

Hvis du vil sette på én av ovnene på samme klokkeslett som timeren er innstilt for automatisk tilberedning, må du vente til timeren har slått på ovnen/e først. Da kan du justere hvilken som helst av dem manuelt på vanlig måte.

Du kan innstille ovnen slik at den settes på på hvilket som helst klokkeslett i neste 24-timers periode.

Hvis du vil tilberede mer enn én rett, velg retter som tar omtrent like lang tid. Du kan imidlertid få rettene til å ta litt mer tid ved å bruke små kokekar og dekke dem til med aluminiumsfolie, eller få dem til å ta litt kortere tid ved å tilberede mindre porsjoner eller ha dem i store kokekar.

Ferskvarer som lett bederves, som svinekjøtt eller fisk, bør unngås hvis du planlegger en lengre utsettelse før start av tilberedningsperioden, spesielt i varmt vær.

Sett ikke varm mat i ovnen.

Bruk ikke en ovn som allerede er varm.

Bruk ikke ovnen hvis ovnen ved siden av er varm.

Unngå bruk av vin eller øl hvis tilberedningsperioden utsettes, fordi det kan forekomme gjæring.

For å unngå at fløte eller krem skiller seg, bør disse has i rettene rett før servering.

Friske grønnsaker, som kan misfarges hvis tilberedningsperioden utsettes, bør gis et belegg med smeltet fett eller legges i en oppløsning av vann og sitronsaft.

Fruktpaier, vaniljekremterter eller lignende blandinger med høyt fuktighetsinnhold oppå ustekt butterdeig, blir bare tilfredsstillende hvis tilberedningsperioden ikke er utsatt for mye. Retter som inneholder rester av stekt eller kokt kjøtt eller fjærkre bør ikke tilberedes automatisk hvis tilberedningsperioden utsettes.

Helt fjærkre må være fullstendig tint før det settes i ovnen.

Sjekk at kjøtt og fjærkre er gjennomstekt før det serveres.

Begge ovnene

Før du bruker ovnene for første gang, varm dem til 200°C i 30 minutter for å bli kvitt lukt fra produksjonen.

Vi ber deg huske på at alle komfyrer varierer – temperaturene i dine nye ovner kan være forskjellige fra de i din forrige komfyr.

Ovnsristene skal alltid være skjøvet helt tilbake i ovnen.

Bakeplater, stekeformer osv. skal plasseres plant midt på ovnsristene. Hold alle plater og former unna sidene på ovnen, ellers kan maten bli for brun.

For jevn bruning anbefales bakeplater med maksimum størrelse på 330mm x 290mm.

Ved tilberedning av mat med høyt fuktighetsinnhold kan det skje at damp velter ut når ovnsdøren åpnes.

Når du åpner ovnsdøren, bør du stå på god avstand og la eventuell damp spre seg.

Når ovnen er på, la ikke døren stå åpen lenger enn nødvendig, ellers kan bryterne bli svært varme.

- *La det alltid være en avstand som bredden av en finger mellom formene på samme rist. Slik kan varmen sirkulere fritt rundt dem.*
- *Cook & Clean (Stek & Rengjør-) ovnsinnleggene (se Rengjøring av komfyren) fungerer bedre når fettsprut unngås. Dekk til kjøtt mens det stekes.*
- For å redusere fettsprut når du legger grønnsaker i varmt fett rundt en stek, tørk dem godt eller pensle dem lett med matolje.
- Hvis du vil brune en tertebunn, forvarm bakebrettet i 15 minutter før du setter retten midt på brettet.
- *Hvis rettene kan koke over og spille over under tilberedning, sett dem på et bakebrett.*

Multifunksjonsovnens funksjoner

Multifunksjonsovnen kan brukes til mange forskjellige ting. Vi foreslår at du omhyggelig holder nøye med tilberedningen til du er kjent med hver funksjon. Husk at ikke alle funksjoner egner seg til alle matvaretyper.



Opptining

Denne funksjonen driver viften for å sirkulere kun kaldluft. Det brukes ikke varme. På denne måten kan mindre ting som desserter, kremkaker og stykker av kjøtt, fisk og fjærkre tines opp.

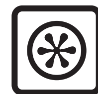
Opptining på denne måten gjør prosessen raskere, og maten beskyttes mot fluer. Stykker av kjøtt, fisk og fjærkre skal legges på en rist over en panne eller et brett som kan ta imot drypp. Pass på at risten og pannen blir vasket etter opptiningen.

Opptining skal skje med ovnsdøren lukket.

Store ting, som hele kyllinger og steker, skal ikke tines opp på denne måten. Vi anbefaler at disse tines opp i kjøleskap.

Opptining skal ikke skje i varm ovn eller når ovnen ved siden av er i bruk eller fremdeles er varm.

Forsikre deg om at melkeprodukter, kjøtt og fjærkre er helt opptint før tilberedning.

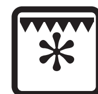


Vifteovn

Denne funksjonen driver viften og varmeelementet rundt den. Det produseres jevn varme i hele ovnen, slik at du kan steke store mengder raskt.

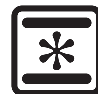
Tilberedning i vifteovn egner seg spesielt godt til baking på flere ovnsrister om gangen og er en god universalfunksjon. Det kan være nødvendig å redusere temperaturen med ca. 10°C for oppskrifter du tidligere brukte i en konvensjonell ovn.

Hvis du vil forvarme ovnen, vent til indikatorlampen er slukket før du setter inn maten.



Grilling med vifte

Denne funksjonen driver viften mens toppelementet er på. Den gir en jevnere, mindre intens varme enn en konvensjonell grill. For best resultat bør du legge maten som skal grilles på en rist over en stekeform som bør være mindre enn en konvensjonell grillpanne. Slik sirkuleres luften bedre. Tykke stykker av kjøtt eller fisk er idelle til grilling på denne måten, fordi luften som sirkulerer, reduserer intensiteten av varmen fra grillen. Ovnsdøren bør holdes lukket mens grillingen pågår for å spare energi. Du vil også merke at maten ikke trenger å holdes øye med så mye og snus så ofte som ved vanlig grilling. Forvarm denne funksjonen før tilberedning.



Vifteassistert ovn

Denne funksjonen driver viften og sirkulerer luften som varmes opp av elementene øverst og i bunnen av ovnen. Kombinasjonen vifte- og konvensjonell tilberedning (over- og undervarme) gjør denne funksjonen ideell til tilberedning av store ting

som trenger grundig tilberedning, som store steker. Det er også mulig å steke på to rister om gangen, selv om de må byttes om under tilberedningen, fordi varmen er sterkere øverst i ovnen enn nederst når denne funksjonen brukes.

Dette er en rask, intens form for tilberedning, hold øye med maten til du er blitt vant til denne funksjonen.



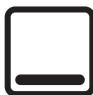
Konvensjonell ovn

(Over- og undervarme)
Denne funksjonen kombinerer varmen fra topp- og bunnelementene. Den er spesielt godt egnet til steking samt baking av terter, kaker og kjeks. Mat som tilberedes på den øvre ovnsristen vil bli brun og sprø raskere enn på den nedre risten, fordi varmen er sterkere øverst i ovnen enn ved bunnen, som ved 'Vifteassistert ovnsfunksjon'. Lignende ting som tilberedes, må byttes om for jevn tilberedning. Dette vil si at mat som trenger ulike temperaturer kan tilberedes sammen, ved å bruke den kjøligere sonen i nedre halvpart av ovnen og det varmere området øverst.



Bruneelement

Denne funksjonen bruker kun elementet øverst i ovnen. Det er en nyttig funksjon for å brune eller gjøre ferdige pastaretter, grønnsaker i saus og lasagne, siden retten som skal brunes er allerede varm før den settes under toppelementet.



Undervarme

Denne funksjonen bruker kun bunnelementet. Den vil gjøre pizzaen eller quiche-bunnen din sprø eller avslutte stekingen av en tertebunn på nedre rist. Det er dessuten en varsom form for varme, fin til langsom tilberedning av gryteretter midt i ovnen eller til varming av tallerkener.

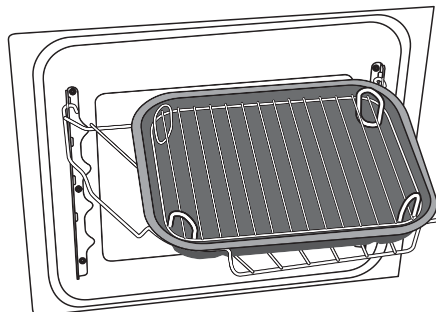
Brune- og undervarmefunksjonene er nyttige ekstrafunksjoner i ovnen din som gir deg fleksibilitet til å få rettene perfekte. Etter som du bruker dem, vil du snart se hvordan disse funksjonene kan kombineres slik at de vil forbedre dine kokkeferdigheter.

Hendiggrillen

Den maksimale vekten du kan ha på hendiggrillen er 5,5kg. Den bør kun brukes med formen som følger med, da denne er designet slik at den passer til risten. Andre former eller kokekar er uegnet.

Hendiggrillen passer til montering på ovnsdøren. Med denne er tilberedningen av maten lett å passe på, fordi den er tilgjengelig når døren er åpnet. Den kan monteres i forskjellige høyder. Avhengig av monteringshøyden kan det være nødvendig å fjerne ovnsristene eller omplassere dem.

Bruk av Hendiggrillen



Viftegrilling

Viftegrilling utføres med ovnsdøren lukket.

Ristene på innsiden av multifunksjonsovnens dør (venstre ovn) lar deg plassere hendiggrillen på hvilket som helst av de fire forskjellige nivåene.

Bruk av hendiggrillen til viftegrilling gjør deg i stand til å passe på maten uten at du må løfte grillpannen ut av ovnen.

Det er viktig å huske på å rengjøre grillpannen etter hver gangs bruk, siden oppsamling av fett kan være farlig og uhygienisk.

Vær forsiktig når du åpner og lukker ovnsdøren mens du bruker hendiggrillen.

Hendiggrillens stilling på ovnsdørbrakettene vil avhenge av størrelsen på matporsjonene som blir grillet.

Forvarm ovnen på viftegrillingfunksjonen med ovnsdøren lukket i 5-10 minutter før bruk.

Bestem deg alltid for hvilket nivå du vil grille på, før forvarmingsperioden, da hendiggrillstativet og pannen blir svært varme.

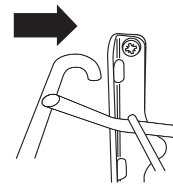
Andre nivå, sett ovenfra, er det mest nyttige til vanlig grilling. Bruk den øverste stillingen kun til brødristing eller mat som tilberedes svært raskt, som f.eks. løvbiff.

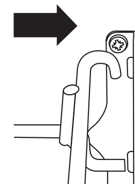
Andre bruksområder
Hendiggrillen og pannen kan også brukes til ovnssteking.

Fjern stativet fra pannen og plasser det på høyde med midten av ovnen. Bruk innstillingene for vifteovn eller konvensjonell ovn, og følg veiledningen på steketabellen angående tilberedningstid. Bruk kun pannen som følger med hendiggrillstativet – ethvert annet kokekar kan være ustøtt.

Montering av Hendiggrillen

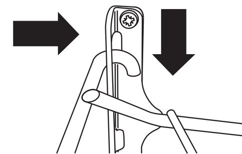
Rett inn endene på hendiggrillstativet med to hull i monteringsbrakettene på ovnsdøren.

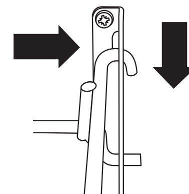




venstre side *høyre side*

Skyv endene inn i begge støttene samtidig.





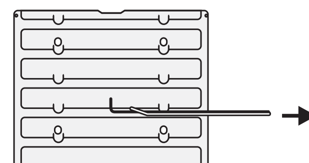
venstre side *høyre side*

Hekt stativet på støttene.

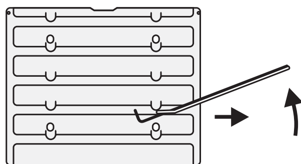
Ovnsristene

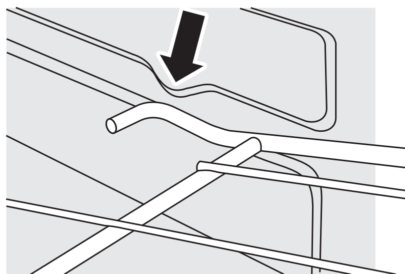
Ovnsristene kan lett tas ut og settes inn igjen.

Trekk risten fremover inntil den bakre delen av risten stoppes av riststopperne i sidene på ovnen.



Løft opp fremsiden på risten slik at den bakre delen av risten vil gå under riststopperen og trekk den deretter fremover.





Når du skal sette risten på plass igjen, rett inn risten etter en av rillene i sidene på ovnen og skyv risten bakover inntil den bakre delen treffer riststopperen. Løft opp fremsiden slik at ristens bakre del går klar av riststopperne, og senk deretter fremsiden slik at risten ligger plant, og skyv den helt inn.

Damp

Når du tilbereder mat med høyt vanninnhold (f.eks. pommes frites til ovnssteking), kan det hende at du vil se damp ved grillen bak kokeplatene. Dette er helt normalt.

Ovnslampen

Ovnslampen slås på så snart termostaten settes på.

Hvis en av ovnslampene går, **slå av strømtilførselen** før du skifter pæren. Se avsnittet 'Feilsøking' for opplysninger om hvordan du skifter ut pæren i en av ovnslampene.

Oppbevaring

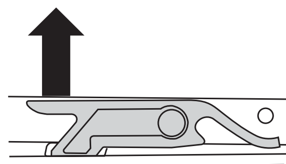
Skuffen nederst har et formet plastbrett i bunnen som kan holde wokringen og bakstehelleplaten. **Du må aldri legge noe varmt på dette brettet, det vil bli skadet**. Forsikre deg om at ringen eller platen er avkjølt før oppbevaring. Bakstehellens overflate er teflonbehandlet, vær forsiktig så du ikke skader den ved å sette gryter osv. oppå den. Brettet kan tas ut for rengjøring.

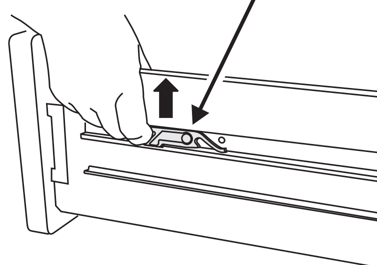
Skuffen kan bli svært varm, så du må ikke oppbevare noe i den som kan smelte eller begynne å brenne.

Skuffen kan tas helt ut for rengjøring osv.

For å fjerne skuffen trekk den frem.

Løft opp endene på plastklemmene (på hver side) for å åpne låsene som fester skuffen til gliskinnene, samtidig med at du trekker skuffen frem og bort fra gliskinnene.





For sikkerhets skyld skyv skuffens gliskinner tilbake så de ikke er i veien.

Sette skuffen inn igjen

Hvil skuffen på gliskinnene, hold den rett og skyv den helt inn. Klemmene skulle smekke på plass og feste skuffen til gliskinnene.

Rengjøring av komfyren

Før grundig rengjøring skal du koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Husk å koble komfyren til elektrisitetstilførselen igjen og stille uret igjen før du bruker komfyren.

Du må aldri bruke malingløsemidler, krystallsoda, kaustiske rengjøringsmidler, biologiske pulvere, blekemidler, klorbaserte blekende rengjøringsmidler, kraftige skuremidler eller salt. Bland ikke forskjellige rengjøringsprodukter – de kan reagere på hverandre med farlig resultat.

Alle deler av komfyren kan rengjøres med varmt såpevann – **men vær forsiktig slik at vann ikke siver inn i komfyren.**

Kokeplatenes bluss

Blusshodene og –hettene kan fjernes for rengjøring. Forsikre deg om at de er helt tørre før de settes på igjen.

Bakstehellen

Bakstehellen bør alltid rengjøres etter bruk. La den avkjøle seg helt før den fjernes. Legg bakstehellen i varmt såpevann. Bruk en myk klut, eller for gjenstridige flekker, en oppvaskbørste av nylon.

DU MÅ ALDRI BRUKE KAUSTISKE MIDLER ELLER SKUREPULVERE, DA DISSE VIL SKADE OVERFLATEN.

Hendiggrill

Pannen og risten skal vaskes i varmt såpevann. Når du har grillet kjøtt eller mat som gjør pannen og risten skitne, legg dem i vann i oppvaskkummen i noen minutter umiddelbart etter bruk. Gjenstridige partikler kan fjernes fra risten med en nylonbørste.

Kontrollpanelet og ovnsdørene

Unngå bruk av skuremidler, inkludert kremrengjøringsmidler på overflater av børstet rustfritt stål. For best resultat bruk flytende vaskemidler.

Kontrollpanelet og kontrollbryterne skal kun gjøres rene med en myk klutt vridd opp i rent, varmt såpevann – men vær forsiktig slik at vann ikke lekker inn i komfyren. Tørk med en ren, fuktig klut, og puss etterpå med en tørr klut. Ovnsdørene skal kun rengjøres med en myk klut vridd opp i rent, varmt såpevann.

Ovner

Ovnene har avtagbare paneler som er belagt med en spesiell type emalje som delvis rengjør seg selv.

Dette forhindrer ikke alle merker på innleggene, men det bidrar til å redusere behovet for manuell rengjøring.

Cook & Clean (Stek & Rengjør-) panelene fungerer bedre over 200°C. Hvis du for det meste bruker ovnen på lavere temperaturinnstillinger, kan du fra tid til annen fjerne panelene og tørke av dem med en lofri klut og varmt såpevann. Panelene skal så tørkes og settes inn igjen og ovnen varmes til 200°C i omtrent en time.

Dette vil sørge for at Cook & Clean (Stek & Rengjør-) panelene fungerer på en effektiv måte.

Bruk ikke stålull (eller andre produkter som vil ripe overflaten). Bruk ikke såpeinnsatte ovnsrengjøringsputer av stålull.

Fjerne ovnsinnleggene

Noen av innleggspanelene kan fjernes for rengjøring og for rengjøring bakenfor. Fjern ristene først.

Den høyre vifteovnen har avtagbart tak – skyv takinnlegget fremover og ta det ut.

Sidepanelene i begge ovnene kan tas ut.

Hver side i ovnen er festet med fire festeskruer. Du behøver ikke fjerne skruene for å fjerne ovnsinnleggene. Løft hvert sidepanel opp, og de lar seg skyve bort fra skruene. Trekk dem deretter fremover.

Når innleggene er fjernet, kan ovnsemaljen inni ovnen gjøres ren.

Når du setter innleggene inn igjen, skal du sette inn sideinnleggene først.

Forsikre deg om at du monterer ovnstaket med spalten foran.

Feilsøking

Det kommer damp fra ovnen

Når du tilbereder mat med høyt vanninnnhold (f.eks. pommes frites til ovnssteking), kan det hende at du vil se damp bakerst ved grillen. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, da det kan skje at damp øyeblikksvis blåses ut når ovnsdøren åpnes. Stå på god avstand og la eventuell damp spre seg.

Ovnsviften er støyende

Lyden fra ovnsviften kan endre seg etter som ovnen blir varm – dette er helt normalt.

Bryterne blir varme når jeg bruker ovnen eller grillen – kan jeg unngå dette?

Ja, dette forårsakes av at varme stiger fra ovnen eller grillen og varmer dem opp. La ikke ovnsdøren stå åpen.

Hvis det oppstår et installasjonsproblem og jeg ikke kan få min opprinnelige installatør til å komme tilbake for å rette på problemet, hvem betaler?

Det gjør du. Service-organisasjoner tar seg betalt for å reise ut hvis de korrigerer arbeid som er utført av din opprinnelige installatør. Det er i din egen interesse at du finner frem til din opprinnelige installatør.

Strømdrevne jordfeilbrytere

Når komfyrinstallasjonen er beskyttet av en følsomhet reststrømanordning på 30 milliampere, kan kombinert bruk av komfyren og andre husholdningsapparater noen ganger føre til brysom utkobling. I disse tilfellene kan det være nødvendig å beskytte komfyrens strømkrets ved å montere en anordning på 100mA. Dette arbeidet må utføres av en faglært elektriker.

Mat tilberedes for langsomt, for fort eller den brennes

Tilberedningstider kan være forskjellige fra din forrige ovn. Det kan være nødvendig å endre temperaturinnstillingene opp eller ned etter personlig smak for å oppnå de resultatene du ønsker. Forsøk tilberedning med en høyere temperaturinnstilling.

Ovnen steker ikke jevnt

Bruk ikke en form eller brett som er større enn 330mm x 290mm.

Hvis du steker en stor gjenstand, vær forberedt på å måtte snu den under stekingen.

Hvis det brukes to rister, sjekk at det er tilstrekkelig plass imellom til at varmen kan sirkulere. Når et bakebrett settes i ovnen, forsikre deg om at det settes midt på risten.

Sjekk at dørens tetning ikke er skadet og at dørens haker er justert slik at døren lukkes tett inntil tetningen.

Hvis en skål med vann er plassert på risten, skal vannet ha samme dybde over hele. (For eksempel, hvis det er dypere bakerst, skal den bakre delen av komfyren heves eller fremsiden senkes.) Hvis komfyren ikke står plant, må du ordne med at leverandøren nivellerer den for deg.

Ovnen kommer ikke på når den slås på manuelt

Hvis du bruker multifunksjonsovnen, har du innstilt en tilberedningsfunksjon?

Er strømmen på? Lyser uret?

Hvis ikke, kan det være feil på strømtilførselen. Er komfyrens strømtilførsel på ved skillebryteren?

Hvis dette ikke løser problemet, må du ta kontakt med en service-ingeniør.

Ovnen kommer ikke på med automatisk innstilling

Timeren innstilt riktig men ovnsbryteren på AV ved en feiltagelse?

Hvis du bruker multifunksjonsovnen, har du innstilt en tilberedningsfunksjon?

Ovnstemperaturen blir varmere etter som komfyren blir eldre

Hvis det ikke gjør noen forskjell når du slår temperaturen ned eller bare for en kort stund, kan det være at du trenger ny termostat. Denne skal monteres av en service-ingeniør.

Ovnslampen lyser ikke

Lyspæren har sannsynligvis gått. Du kan kjøpe ny pære (som ikke er dekket av garantien) i en velassortert forretning med elektriske artikler. Spør etter en Edison-lampe med skrumontering, 15W 240V, TIL OVNER. Det må være en spesialpære, varmebestandig opptil 300 °C.

Åpne ovnsdøren og fjern hendiggrillen (om montert) og ovnsristene.

Slå av strømtilførselen

Skru ut pæredekselet ved å dreie det mot klokken. Skru ut den gamle pæren. Skru inn den nye pæren, skru på pæredekselet. Slå på strømtilførselen, og sjekk at den nye pæren lyser.

Det er feil på kokeplatenes tenning eller kokeplatenes bluss

Er strømmen på? Lyser uret? Hvis ikke, kan det være feil på strømtilførselen.

Er gnist- (tenningselektroden) eller blussåpningene blokkert av rusk?

Sitter blusshettene riktig på plass?

Kokeplatenes bluss lar seg ikke tenne

Hvis bare ett eller ingen av blussene lar seg tenne, forsikre deg om at delene er satt riktig på plass igjen etter tørking eller fjerning for rengjøring.

Sjekk at det ikke er noen problemer med gasstilførselen. Dette kan gjøres ved at du forsikrer deg om at andre gassapparater du eventuelt har, fungerer som de skal.

Gnistrer blussene når du skyver inn blussenes kontrollbrytere? Hvis ikke, sjekk at strømmen er på – lyser uret?

Generelle sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet må installeres av en faglært person i henhold til installasjonsforskriftene. Installasjonen må være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket.

Hvis du lukter gass

Ikke slå elektriske brytere på og av.

Ikke røk.

Ikke bruk bar flamme.

Slå av gassen ved måleren eller sylinderen.

Åpne dører og vinduer for å bli kvitt gassen.

Ta kontakt med din gassleverandør.

Denne komfyren er designet kun for husholdningsbruk. Bruk til noe annet formål kan gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Bruken av et gasskokeapparat fører til produksjon av varme og fuktighet i rommet der det er installert. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventileringshull åpne, eller installer en mekanisk ventilasjonsanordning (damphette).

Langvarig, intens bruk av komfyren kan gjøre ekstra ventilasjon nødvendig, f. eks. kan det være nødvendig å åpne et vindu eller sørge for mer effektiv ventilasjon, f.eks. øke nivået av mekanisk ventilasjon der denne finnes.

Service på komfyren skal utføres av en faglært service-ingeniør, og det skal kun brukes godkjente reservedeler. Få installatøren til å vise deg plasseringen av komfyrens kontrollbryter. Merk den for å forenkle fremtidig bruk. La alltid komfyren bli avkjølt, og slå av strømtilførselen til komfyren før du rengjør den eller det utføres noen form for vedlikehold, hvis ikke annet er spesifisert i denne bruksanvisningen.

Samtlige deler av komfyren blir varme under bruk og vil holde på varmen selv etter at du er ferdig med tilberedningen.

Vær forsiktig når du berører komfyren. For å redusere muligheten for brannsår til et minimum, bør du alltid være sikker på at bryterne er i AV-stillingen og at komfyren er kald før du gjør forsøk på å rengjøre den.

Bruk tørre ovnsvotter når disse er egnet – bruk av fuktige votter kan føre til brannsår fra damp når du berører en varm overflate. Komfyren må aldri betjenes med våte hender.

Ikke bruk et håndkle eller annen tykk klut istedenfor en vott. De kan ta fyr hvis de kommer nær en varm overflate.

Rengjør med forsiktighet. Hvis en våt svamp eller klut brukes til å tørke opp søl på en varm overflate, vær forsiktig så du unngår brannsår fra damp. Enkelte rengjøringsmidler kan produsere giftig røk hvis de brukes på en varm overflate.

Bruk ikke gryter som er ustø, og plasser håndtakene unna kanten av kokeplaten.

Babyer og småbarn skal holdes unna komfyren til enhver tid. De skulle aldri få lov til å sitte eller stå på noen del av komfyren. Lær dem til ikke å leke med bryterne eller noen annen del av komfyren.

Ting som er av interesse for barn skal aldri oppbevares i skap over en komfyr – barn som klatrer opp på komfyren for å rekke dem, kan bli alvorlig skadet.

Rengjør kun de delene som er listet i denne bruksanvisningen.

For hygienens og sikkerhetens skyld skal komfyren holdes ren til enhver tid. Akkumulering av fett og andre matrester kan føre til brann.

Lettantennelige tapeter eller gardiner osv. må alltid holdes på sikker avstand fra komfyren.

Bruk ikke aerosolspray i nærheten av komfyren mens den er på.

Lettantennelig materiale eller brennbare væsker må ikke oppbevares eller brukes i nærheten av komfyren.

Bruk ikke vann på brennende fett. Løft aldri opp en panne i flammer. Slå bryterne av. Kvel en brennende panne på en overflateenhet ved å dekke den helt med et tettsittende lokk eller et bakebrett. Om tilgjengelig, bruk et universalt brannslukningsapparat med pulver eller skum.

La aldri en kokeplate på høy varmeinnstilling være uten tilsyn. Gryter som koker over kan forårsake røkutvikling, og fettsøl kan ta fyr.

Bruk aldri løstsittende eller flagrende klesplagg mens du bruker komfyren. Vær forsiktig når du strekker deg etter ting som oppbevares i skap over kokeplatene. Brennbart materiale kan antennes hvis det kommer i kontakt med en enhet med varm overflate og kan gi alvorlige brannskader.

Vær svært forsiktig nå du varmer opp fett og olje, da de vil antennes hvis de blir for varme.

Bruk et fett-termometer når det er mulig for å forhindre overoppheting av fett over røkpunktet.

La aldri en panne med pommes frites være uten tilsyn. Fett skal alltid varmes langsomt, og holdes øye med mens det varmes opp. Frityrkokere skal bare være en tredjedel fylt med fett. Hvis pannen fylles med for mye fett, kan den renne over når maten has i. Hvis du bruker en kombinasjon av olje og fett nå du steker, rør dem sammen før de varmes opp eller etter som fettet smelter.

Matvarer som skal stekes, skal være så tørre som mulig. Rim på frossenmat eller fuktighet på ferskmat kan få varmt fett til å boble opp og over sidene på pannen. Hold

et vaktsomt øye med søl eller overoppheting av mat mens du steker på høye eller middels høye temperaturer. Forsøk aldri å flytte en panne med varmt fett, spesielt en frityrkoker. Vent til fettet er avkjølt.

Du må ikke varme tallerkener eller fat, tørke kjøkkenhåndkler eller mykne smør oppå avtrekket (åpningen bakerst langs komfyren).

Når du bruker et elektrisk apparat i nærheten av kokeplaten, forsikre deg om at apparatets ledning ikke kommer i kontakt med kokeplaten.

Vær forsiktig slik at vann ikke lekker inn i komfyren.

Kun visse typer glass, glasskeramikk, steintøy eller andre glaserte kokekar er egnet til tilberedning på kokeplatene, andre kan briste pga. den plutselige temperaturforandringen.

La ikke noen klatre, stå eller henge på noen del av komfyren.

Bruk ikke aluminiumsfolie til å dekke ristene, innleggene eller ovnstaket med.

Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert til enhver tid. Benytt sugevifte eller damphette når disse er montert.

Uåpnede matbeholdere må aldri varmes opp. Det kan skje en trykkøkning som får beholderen til å eksplodere og forårsake skade.

Komfyren er kun designet til tilberedning av mat og må ikke brukes til noe annet formål.

Ovnen skal IKKE brukes til oppvarming av kjøkkenet, ikke bare er dette bortkastet brensel, men kontrollbryterne kan bli overopphetet.

Når ovnen er på, skal ovnsdøren IKKE være åpen lenger enn nødvendig.

Spesifikasjonene for denne komfyren må ikke endres.

Komfyren er tung, vær forsiktig når den skal flyttes.

Når komfyren ikke er i bruk, må du forsikre deg om at kontrollbryterne er i av-stillingen.

Service og reservedeler

Vennligst fyll ut opplysningene om komfyren nedenfor, og oppbevar dem på et trygt sted til fremtidig bruk. Disse opplysningene vil gjøre oss i stand til å identifisere nettopp din komfyr nøyaktig og hjelpe oss med å hjelpe deg. Hvis du fyller inn dette nå, vil det spare deg tid og uleilighet hvis du senere får problemer med komfyren. Det kan dessuten være nyttig å beholde kvitteringen sammen med denne håndboken. Det er mulig at du må vise frem kvitteringen for å få godkjent en utkallelse under garantien.

Brenselstype:

Dobbel energi

Komfyrens navn og farge*

Elite

Komfyrens serienummer *

Forhandlerens navn og adresse

Kjøpsdato

Installatørens navn og adresse

Installasjonsdato

---

* Disse opplysningene er å finne på komfyrens dataskilt.

Hvis det oppstår problemer

Hvis du mot formodning skulle få problemer med komfyren, vennligst se gjennom resten av denne håndboken, spesielt kapitlet som behandler Feilsøking, for å sjekke først at du bruker komfyren på korrekt måte.

Hvis du fremdeles har vanskeligheter, ta kontakt med din forhandler.

Vi gjør oppmerksom på at

Hvis garantiperioden har utløpt, er det mulig at service-organisasjonen tar seg betalt for utkallelsen.

Hvis du kaller ut en service-ingeniør og det viser seg at produsenten ikke er ansvarlig for feilen, vil vår service-organisasjon forbeholde seg retten til å ta seg betalt.

Avtaler som ikke blir overholdt av deg, er det mulig du må betale for.

Garantiperioden utløpt

Vi anbefaler at det blir utført regelmessig service på våre apparater gjennom hele brukstiden for at de skal fungere så godt og effektivt som mulig.

Service-arbeid skal kun utføres av teknisk faglært personale med de riktige kvalifikasjonene.

Reservedeler

For at komfyren skal fungere på beste og sikreste måte, må det kun brukes originale reservedeler. Overhalte eller uautoriserte gassbetjeningsorganer må ikke brukes. Ta kontakt med din forhandler.

Installasjon

Denne komfyren er designet kun for husholdningsbruk. Bruk til noe annet formål kan gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Sjekk komfyrens dataskilt for å bestemme hvilken gasstype komfyren er instilt for.

Konvertering

Denne komfyren leveres som: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Konverteringsutstyr til andre gasstyper følger med komfyren.

Hvis komfyren skal konverteres til en annen gasstype, anbefaler vi at dette gjøres før installasjonen. Se kapitlet Konvertering i denne håndboken for flere opplysninger.

Sikkerhetskrav/forskrifter

Dette apparatet må installeres av en faglært person i henhold til installasjonsforskriftene. Installasjonen må være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket. Les gjennom bruksanvisningene før komfyren installeres eller tas i bruk.

For din egen og sikkerhetens skyld må samtlige gassapparater etter loven installeres av faglærte personer. Hvis ikke komfyren installeres korrekt, kan det gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige og føre til rettsforfølgelse.

Før installasjonen må du forsikre deg om at komfyren er egnet til din gasstype og nettspenning. Se dataskiltet. Komfyren kan konverteres til å bruke andre gasstyper.

Installer på et godt ventilert sted.

Sørge for ventilasjon

Denne komfyren er ikke tilkoblet en avtrekksanordning for forbrenningsprodukter. Den skal installeres og tilkobles i overensstemmelse med gjeldende installasjonsforskrifter. Spesielle hensyn skal tas til relevante krav angående ventilasjon.

Lokale forskrifter angående ventilasjon må følges kun som et minimumskrav:

Alle rom må ha et vindu som lar seg åpne, eller tilsvarende, mens noen rom må ha en permanent lufteåpning i tillegg til vinduet som lar seg åpne. Komfyren skal ikke installeres på en hybel med volum på mindre enn 20m3. Hvis den er installert i et rom med volum på mindre enn 5m3, er det nødvendig med en lufteåpning med effektivt areal på 100cm2; hvis den er installert i et rom med volum på mellom 5m3 og 10m3, er det nødvendig med en lufteåpning med effektivt areal på 50cm2, men hvis volumet overskrider 11m3, er det ikke nødvendig med en lufteåpning. Hvis imidlertid rommet har en dør som åpnes direkte til utsiden, er det ikke nødvendig med en lufteåpning, selv når rommets volum er mellom 5m3 og 10m3. Hvis det finnes andre apparater som bruker brensel i samme rommet, kan det være nødvendig med mer ventilasjon.

Plassere komfyren

Komfyren kan installeres i et kjøkken/kjøkken med åpen planløsning men IKKE i et rom med badekar eller dusj.

MERK:

Et apparat som skal bruke LPG, kondensert petroleumsgass, må ikke installeres i et rom eller innvendig sted under bakkenivå, f.eks. i en kjeller.

Plassere/installere komfyren

Diagrammene nedenfor viser minimum anbefalte avstand mellom komfyren og overflater i nærheten.

Komfyren bør ikke settes på noen form for sokkel eller fot.

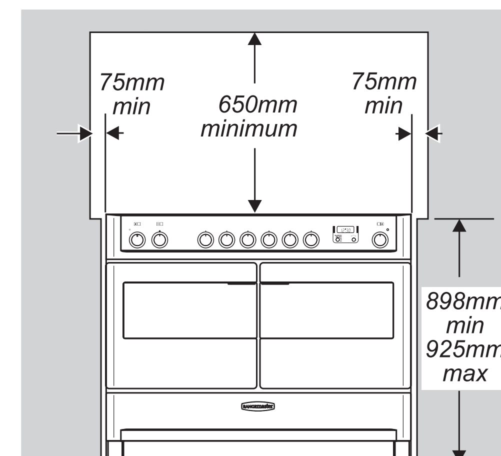
Over kokeplatens nivå skal det være en avstand på 75mm mellom hver side av komfyren og en eventuell vertikal overflate ved siden av.

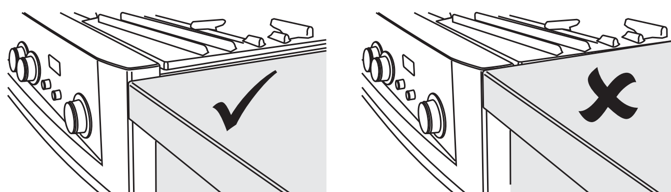
For ikke-antennelige overflater (som umalt metall eller keramiske fliser) kan avstanden reduseres til 25mm.

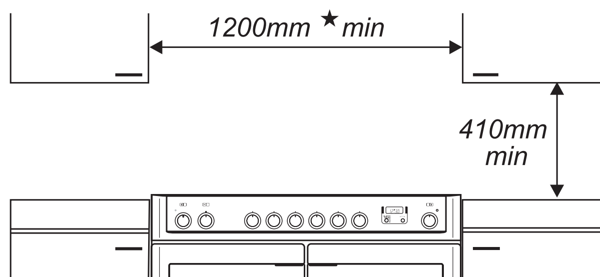
Kjøkkenbenker ved siden av komfyren bør være på høyde med eller lavere enn blussets kant, ikke grytestøttene.

Vi anbefaler en avstand på 1110mm mellom enhetene slik at komfyren kan flyttes. Hvis det er nødvendig med tett tilsluttende enheter, monter komfyren tett ved enheten på den ene siden først, og monter så enheten på den andre siden. Komfyren må ikke stenges inne eller kles inn. Det må alltid være mulig å flytte komfyren inn og ut for rengjøring og service.

En minimumsavstand på 650mm er nødvendig mellom toppen av kokeplaten og en horisontal antennelig overflate.







Norsk

Hvis det installeres en damphette, må denne installeres i overensstemmelse med produsentens forskrifter.

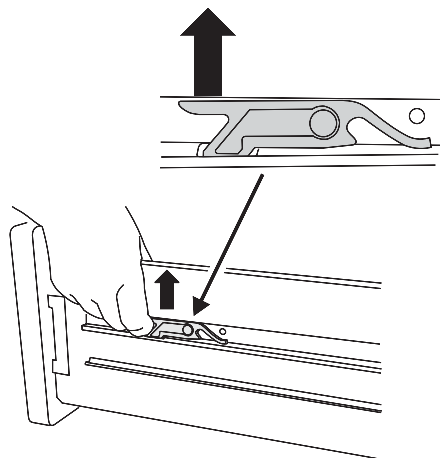
Av sikkerhetsmessige grunner må det ikke henges opp gardiner rett bak komfyren.

En klaring på 130mm er nødvendig hvis komfyren er nær et hjørne i kjøkkenet slik at ovnsdørene kan åpnes. Dørenes faktiske åpning er litt mindre, men dette er for å gi hånden din noe beskyttelse idet du åpner døren.

Pakke ut komfyren

Fjern ikke noe av emballasjen fra komfyren før den befinner seg direkte foran det stedet den skal installeres (med mindre den ikke går gjennom dørene i sin ytre emballasje).

Trekk skuffen ut så langt det lar seg gjøre.



Løft opp endene på plastklemmene (på hver side) for å åpne låsene som fester skuffen til gliskinnene, samtidig med at du trekker skuffen frem og bort fra gliskinnene. For sikkerhets skyld skyv skuffens gliskinner tilbake så de ikke er i veien. Sett skuffen på et trygt sted – sett den ikke inn igjen før installasjonen er fullført.

Nivellering

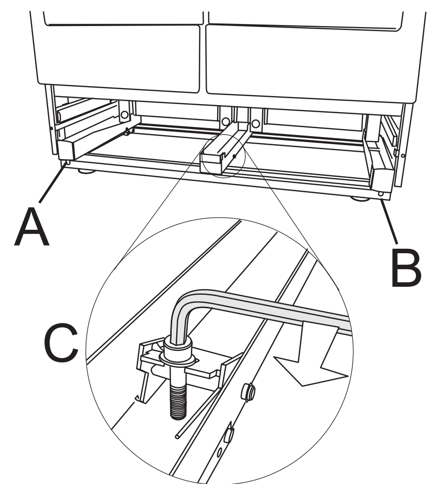
Det anbefales at du bruker et vaterpass på en rist i en av ovnene for å sjekke om komfyren står plant.

Plasser komfyren der det er meningen den skal stå, og vær forsiktig så du ikke vrikker den innenfor åpningen mellom benkeskapene siden det kan føre til skade på komfyren eller benkeskapene.

Valsene kan justeres for å få komfyren til å stå plant. For å justere høyden på den bakre delen av komfyren, bruk nivelleringsverktøyet som følger med for å dreie justeringsmutterne nederst i hjørnene foran på komfyren.

Juster høyden på den fremre valsen for å få komfyren til å stå plant.

Monter sekskantnøkkelverktøyet på senkemekanismen på den midtre valsen (C på figuren nedenfor).



A bakre valse til venstre, B bakre valse til høyre, C midtre valse

Når du er fornøyd med høyden og nivået, hev fremsiden av komfyren med én omdreining med justereren til den fremre valsen. Skru ned føttene foran slik at de står på gulvet. Skru justereren til den fremre valsen mot klokken for å heve den fremre valsen slik at komfyrens fremre del er støttet på føttene, **ikke** den fremre valsen, for å forhindre at komfyren flytter seg ved et uhell.

La nivelleringsverktøyet være igjen i oppbevaringsskuffen slik at kunden kan bruke det hvis han/hun vil flytte komfyren.

Gasstilkobling

Holdeanordning

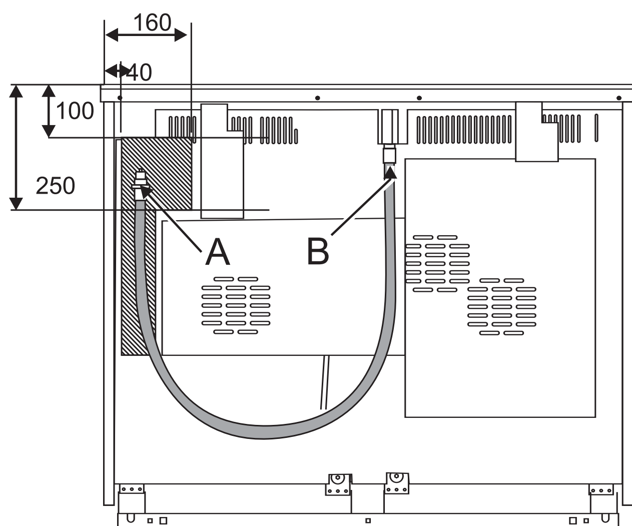
En holdeanordning skal være montert når komfyren er tilkoblet fleksibel gasstilførsel. En holdeanordning skal være festet til selve bygningen og skal kunne frigjøres slik at komfyren kan trekkes ut for rengjøring og vedlikehold.

Fleksibel gasslange

En gass-stengeventil må være montert mellom gasstilførselen og tilkoblingsslangen. Den fleksible slangen (følger ikke med komfyren) må være i overensstemmelse med relevante standarder. Hvis du er i tvil, ta kontakt med din leverandør.

De bakre dekkboksene begrenser plasseringen av tilførselspunktet. Husets gasstilførsel må ende med en tilkobling som vender nedover.

Komfyrens tilkoblingspunkt er å finne like nedenfor kokeplatenivået på baksiden av komfyren. (‘B’ på figuren)



Slangen skal være montert slik at både inngangs- og utgangskoblingene er vertikale og slangen henger ned i “U”-form.

Siden komfyrens høyde kan justeres og hver tilkobling er forskjellig, er det vanskelig å gi nøyaktige dimensjoner. Ideelt skal husets koblingspunkt for tilførselen være i det skraverte området på illustrasjonen som viser baksiden på komfyren. (‘A’ på figuren)

Når gasstilkoblingen er klar, sjekk at komfyren er gass-sikker med en trykktest. Når du sjekker om det finnes gasslekkasjer, unngå å bruke oppvaskmiddel – det kan forårsake korrosjon. Bruk et produkt som er spesialprodusert for lekkasjepåvisning.

Trykktesting

Gasstrykket kan måles ved injektoren på et av blussene på den midtre kokeplaten. Fjern grytestøtten, blusshodet og –hetten. Injektoren er nå tilgjengelig.

Se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående prøvetrykk.

Sett blusset sammen igjen, og forsikre deg om at det er montert på korrekt måte på blussets hoveddel.

Elektrisk tilkobling

Denne komfyren må installeres av en faglært elektriker for å være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket.

ADVARSEL: DENNE KOMFYREN MÅ VÆRE JORDET

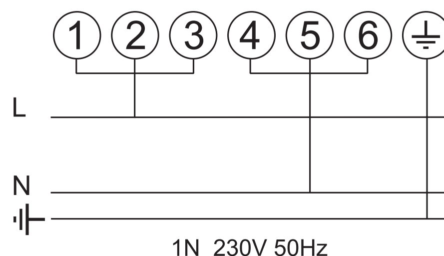
Merk

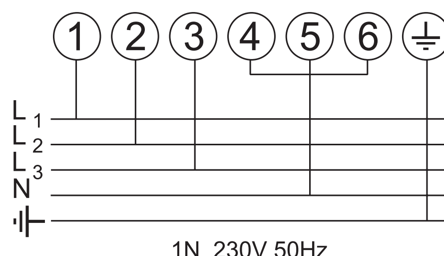
Komfyren må være tilkoblet korrekt strømforsyning i overensstemmelse med det som er oppgitt på spenningsskiltet på komfyren, gjennom en egnet komfyrstyreenhet med en topolet bryter som har kontaktseparasjon på minst 3mm i alle poler. Denne komfyren må ikke tilkobles en vanlig husholdningsstikkontakt.

Komfyrens totale elektriske belastning er ca. 7,2kW. Kabelstørrelsen som brukes skal være egnet til denne belastningen og være i overensstemmelse med samtlige lokale krav.

Du får tilgang til hovedtilkoblingen ved å fjerne den elektriske tilkoblingens dekkboks på panelet på baksiden.

Koble nettkabelen til den korrekte tilkoblingskontakten for din type strømforsyning.





Sjekk at forbindelsene er montert korrekt og at tilkoblingsskruene er fast tiltrukket. Sikre nettkabelen med bruk av kabelklammen.

Strømdrevne jordfeilbrytere

Når installasjonen er beskyttet av en følsomhet reststrømanordning på 30 milliampere, kan kombinert bruk av komfyren og andre husholdningsapparater noen ganger føre til brysom utkobling. I disse tilfellene kan det være nødvendig å beskytte komfyrens strømkrets ved å montere en anordning på 100mA. Dette arbeidet må utføres av en faglært elektriker.

Kokeplate

Sjekk hvert bluss etter tur. Det finnes en flammesikkerhetsanordning som stopper flyten av gass til blusset hvis flammen slukker. For hvert bluss drei kontrollbryteren til det massive flammesymbolet. Trykk inn kontrollbryteren. På den måten slippes gassen gjennom til blusset. Hold bryteren trykket inn, og trykk inn tenningsknappen eller tenn på med en fyrstikk. Hold kontrollbryteren trykket inn i omtrent 10 sekunder.

Hvis blusset slukkes når du slipper kontrollbryteren, har ikke sikkerhetsanordningen blitt værende på. Vent ett minutt og prøv så igjen, og denne gangen kan du holde kontrollbryteren inne litt lenger.

Sjekke ovnen

Uret må være innstilt på riktig klokkeslett for at ovnene skal fungere.

Se kapitlet ‘**Ur**’ angående instilling av klokkeslett.

Sett på ovnene og sjekk at de begynner å bli varme.

Sjekk at ovnslampene fungerer.

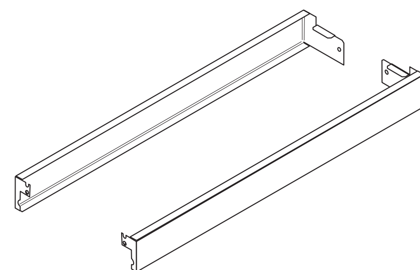
NB! Ovnens lyspære er ikke inkludert i garantien.

Slå av ovnene.

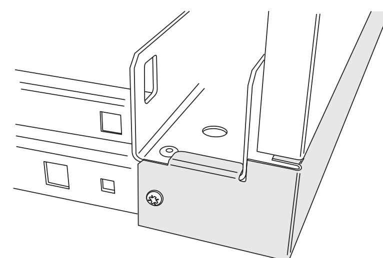
Montering av plintene

Komfyren er utstyrt med to sidepanelforlengelser av rustfritt stål, en sort plint foran med føtter i hver ende av rustfritt stål og pynteplate foran av rustfritt stål.

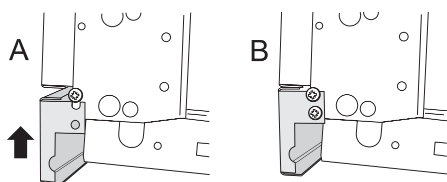
Montering av sideforlengelsene (valgfrie)



Hvis høyden på komfyren, når den er installert, er mindre enn 910mm til blussets kant, eller avstanden fra bunnkanten på sidepanelet til gulvet er mindre enn 60mm, skal ikke sideforlengelsene monteres. Hvis komfyren installeres mellom to benkeskap, er ikke sideforlengelsene nødvendige.



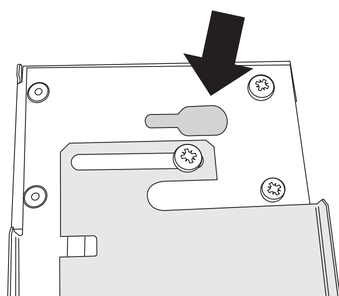
Hekt fliken på baksiden av sideforlengelsen i kanalen på baksiden av komfyren, og fest på plass med bruk av en av skruene som følger med.



På forsiden hekt sideforlengelsen under skruen som stikker frem, og fest den på plass ved å montere en skrue i det nederste hullet. Ikke trekk til den øverste skruen – den må stå ut slik at plinten foran kan hektes på den.

Monter den andre sideforlengelsen om ønskelig. Skyv komfyren tilbake på plass.

Montering av den fremre plinten



øverst på plinten *nederst*

På baksiden av plintmonteringen er det en nøkkelhullåpning i hver ende. Hold plinten på plass foran komfyren. Hekt plinten på de to endeskruene, en side av gangen. Hvis du ser etter fra siden, kan du sjekke at nøkkelhullet er rettet inn mens du gjør det. Sjekk at de stillbare endeføttene og plintens stillbare bakre plate står riktig på gulvet.

Plinten er utstyrt med en løs pynteplate av rustfritt stål. Hvis du foretrekker sort, kan du kvitte deg med pynteplaten. Ellers kan du sette pynteplaten over den sorte plinten. Fest plinten og pynteplaten (om ønskelig) på plass med de 3 skruene som følger med.

Insetting av skuffen

Hvil skuffen på gliskinnene, hold den rett og skyv den helt inn. Klipsene skulle klikke på plass og holde skuffen på gliskinnene.

Kundetjeneste

Vennligst vis kunden hvordan denne komfyren skal brukes og gi ham/ henne denne bruksanvisningen.

Takk.

Konvertering til annen gasstype

Service - advarsel

Denne konverteringen må utføres av en faglært person. Etter konverteringen må installasjonen være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket. Les gjennom anvisningene før du konverterer komfyren.

Hvis ikke komfyren konverteres på korrekt måte, kan det gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige og føre til rettsforfølgelse.

Disse anvisningene må brukes sammen med resten av anvisningene for komfyren, spesielt opplysningene om standarder, plassering av komfyren, egnede tilkoblingsslanger osv.

Når det utføres service eller det skiftes ut gassførende komponenter, må gassen kobles fra før arbeidet tar til, og det må sjekkes at komfyren er gass-sikker når arbeidet er fullført.

Overhalte eller uautoriserte gassbetjeningsorganer må ikke brukes.

Konvertering

Elektrisitet og gass må frakobles før det utføres service. Sjekk at komfyren er sikker og i forsvarlig stand når du er ferdig.

Denne komfyren leveres som: -

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Sjekk i kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken at komfyren kan konverteres til den gasstypen du ønsker å bruke.

Injektorer

Fjern blusshettene og –hodene. Fjern de gamle dysene. Monter de nye dysene (se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående riktige dyser). Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge.

Kranjustering

Sjekk i tabellen bakerst i boken for å se om omføringsskruene må byttes.

Trekk av alle kontrollbryterne.

Fjern de 3 skruene på baksiden av den øverste kanten på kontrollpanelet.

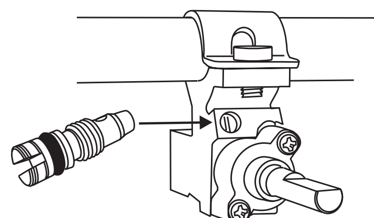
Åpne ovnsdørene, og fjern de 2 festeskruene, en i hver ende, under kontrollpanelet.

Trekk kontrollpanelet frem, og koble ut ledningene fra baksiden.

Fjern dekselet som dekker kontrollkranene (2 skruer).

Konvertere til andre gasstyper

Fjern omføringsskruen og monter den du skal bytte ut med.



Se tabellen bakerst i boken angående korrekt størrelse.

Sett kontrollpanelet på igjen.

Klistremerke

Fest den riktige etiketten på dataskiltet for å angi den gasstypen komfyren nå er konvertert til.

Trykktesting

Koble komfyren til gasstilførselen. Sjekk at komfyren er gass-sikker.

Se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående prøvetrykk.

Gasstrykket kan måles ved en av blussdysene på midtre kokeplate (ikke trippelringblussene). Løft av blusshodet. Fest trykkmåleren til dysen. Sett på kokeplatens bluss og og sett på og tenn et av de andre blussene.

Sett blusset sammen igjen, og forsikre deg om at det er montert på korrekt måte på blussets hoveddel.

Monter kontrollkranenes deksel igjen. Koble ledningene til kontrollpanelet og monter panelet igjen.

Sjekk at komfyren er gass-sikker.

Sjekk at alle blussene fungerer som de skal.

Sjekk at komfyren er elektrisk sikker.

Service

FØR DET UTFØRES SERVICE PÅ NOEN AV DE GASSFØRENDE KOMPONENTENE, MÅ GASSTILFØRSELEN STENGES AV

Sjekk at komfyren er gass-sikker når servicen er fullført. Når du sjekker om det finnes gasslekkasjer, unngå å bruke oppvaskmiddel – det kan forårsake korrosjon. Bruk et produkt som er spesialprodusert for lekkasjepåvisning.

Overhalte eller uautoriserte gassbetjeningsorganer må ikke brukes.

Koble fra elektrisitetstilførselen før du setter i gang med servicearbeidet, spesielt før du fjerner følgende: - kontrollpanelet, sidepanelene, blussbrettene eller elektriske komponenter eller deksler.

Før elektrisiteten kobles til igjen sjekk at komfyren er elektrisk sikker.

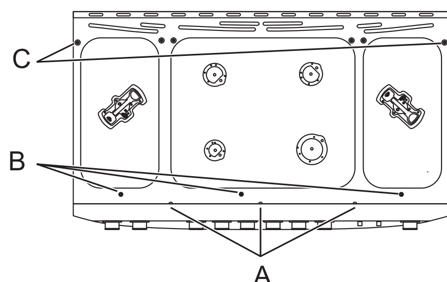
Merk – Henvisninger til venstre og høyre ovn gjelder som om komfyren sees forfra.

1 Fjerning av kontrollpanelet

Koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Fjern grytestøttene og kontrollbryterne. Fjern de 3 skruene på baksiden av den øverste kanten på kontrollpanelet.

Åpne ovnsdørene, og fjern de 2 festeskruene, en i hver ende, under kontrollpanelet. Løft kontrollpanelet, trekk det frem og koble ledningene fra baksiden.

Sett på plass igjen i omvendt rekkefølge.



A Kontrollpanelets øverste festeskruer
B Blussets fremre festeskruer
C Blussets bakre festeskruer

2 Fjerning av kokeplatens topp

Koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Trekk komfyren frem for å komme til.

Fjern kontrollpanelet, se 1. Fjern kokeplatens hetter og topper. Hvis det finnes skruer som fester kokeplatens bluss til kokeplaten, fjern dem (ikke gnistelektrodens festeskruer). Fjern de 2 festeskruene med sekskanthode som hører til den bakre kokeplaten og de 3 festeskruene som hører til den fremre kokeplaten. Løft kokeplaten bort fra komfyren. Sett på plass igjen i omvendt rekkefølge.

3 Fjerning av et ytre sidepanel

Koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Fjern kontrollpanelet – se 1. Fjern holdeskruen på øvre kant foran og de to festene på baksiden eller sidepanelet. Løsne den nedre holdeskruen som sitter nedenfor kanten på panelets fremre hjørne. Fjern panelet ved å trekke det bort fra enheten.

4 Fjerning av ovnens neonlampe

Fjern kontrollpanelet – se 1. Hold linseglasset på plass på forsiden av panelet, og fra baksiden trekk neonlampens hoveddel ut fra det fremre linseglasset. Hold det fremre linseglasset på plass, og fra baksiden av kontrollpanelet monter den nye pæren på linseglasset. Sett delene på plass igjen i omvendt rekkefølge. Forsikre deg om at den nye neonpæren fungerer på korrekt måte.

5 Fjerning av uret

Fjern kontrollpanelet - se 1.

Trekk av timerens kontrollknapp(er). Fjern timeren/monteringsbraketten fra panelet ved å fjerne festeskruene. Fjern timeren fra monteringsbraketten ved å trykke ned plasttappene på timerens hus, samtidig med at du trekker enheten fremover. Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge. Når du setter ledningene tilbake, sjekk kablingsskjemaet. Sjekk at timeren fungerer.

6 Fjerning av termostaten

Koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Fjern kokeplaten – se 2. Åpne ovnsdøren for den ovnen det gjelder, og fjern ovnsristene.

Høyre ovn

Fjern de to festene som sikrer termostatampullens deksel. Løsne termostatampullen fra klipsene på ovnens bakre panel.

Venstre ovn

Fjern de to skruene som fester termostatampullen til ovnens viftedeksel bakerst i ovnen. Trekk enheten fremover for å komme til på baksiden av komfyren. Fjern begge dekselboksene ved å fjerne festeskruene og løfte dem ut. Mat termostatkapillarrøret klart av ovnen. Koble ledningene fra termostaten, og løsne de to festene som fester den til monteringsplaten. Monter den nye termostaten, og sett delene sammen igjen i omvendt rekkefølge. Forsikre deg om at ampullen er festet bakerst i ovnen, plassert midt mellom klipsene. Sjekk at termostaten fungerer som den skal.

7 Fjerning av ovnselementets termiske sikring.

Koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Trekk komfyren frem for å få tilgang til dekselboksen. Løsne dekselskruene og løft det ut. Sikringsanordningen er å finne på jordingsplaten ved siden av ovnselementenes tilkoblinger. Koble fra sikringens ledninger. Løsne festene som fester sikringen til jordingsplaten, og fjern den. Monter den nye termiske sikringsanordningen, og sett delene sammen igjen i omvendt rekkefølge.

8 Fjerning av kokeplatens kran

Fjern kokeplaten – se 2. Koble den flammesikre ledningen fra baksiden av kranen. Løsne kompresjonsmonteringen på baksiden av kranen. Fjern festene som sikrer kranen til gasskinnen. Koble fra tenningsbryterens ledning. Fjern kranen. Fjern og kast pakningen. Monter ny pakning på den nye kranen. Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge. Sjekk at komfyren er gass-sikker. Sjekk kokeplatens tenning.

9 Bytte av en tenningsbryter

Bytte av gasskranen - se 7.

10 Fjerning av kokeplatens blussinjektor

Fjern kokeplaten - se 2. Fjern injektoren direkte fra blussets hoveddel. Monter egnet injektor. Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge. Sjekk at komfyren er gass-sikker.

11 Fjerning av kokeplatens gnistelektrode

Fjern grytestøttene, blusshodene og -hettene. Fjern skruen som fester elektroden til blussets hoveddel. Løft opp elektroden, og koble fra ledningen.

Merk

Vær forsiktig slik at tenningsledningen ikke faller ned gjennom utsparingen.

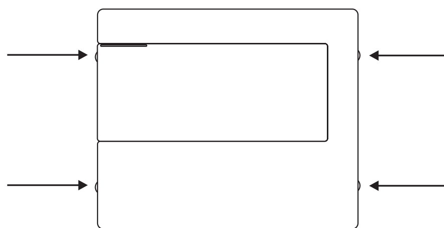
Monter ledningen til den nye elektroden, sett sammen igjen i motsatt rekkefølge og sjekk blussets tenning.

12 Fjerning av ovnsdøren

Åpne ovnsdøren. Støtt døren, og fjern de to skruene som fester det øvre hengselet til komfyrens forramme. Fjern døren fra det nedre hengselet ved å løfte litt opp og trekke utover. Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge.

13 Fjerning av ovnens ytre dørpanel

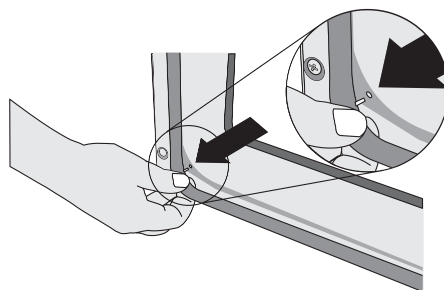
Åpne ovnsdøren. Fjern skruene med innvendig sekskant fra dørens sider. Fjern det ytre dørpanelet. Fjern håndtaket og monter det på det nye dørpanelet. Monter det nye ytterpanelet på ovnens indre dør. Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge.



14 Fjerning av dørlåsen

Fjern ovnens ytre dørpanel – se 12. Fjern festene som sikrer låsmonteringen til det indre dørpanelet. Monter den nye låsen, og sett sammen igjen i motsatt rekkefølge. Sjekk at døren fungerer som den skal.

15 Fjerning av ovnsdørens tetning



Åpne ovnsdøren. Tetningen holdes på plass av små haker på innsiden av frontsiden. Fra hjørnet trekk tetningen diagonalt bort fra midten av døren til haken slipper. Fortsett til neste hake til den slipper på lignende måte, og så videre. Bruk makt hvis hakene er stive, siden den gamle tetningen vil bli kastet.

Når du monterer den nye tetningen, legg tetningens skjøt nederst. Hekt den nye tetningen i et av hjørnehullene i døren og fortsett rundt døren, mens du smekker hver hake på plass etter tur.

16 Justering av ovnens dørlåsholder

Åpne ovnsdøren, og løsne sikringsmutteren nederst ved holderen. Juster holderen innover eller utover, etter som nødvendig, til døren fungerer som den skal. Trekk til sikringsmutteren igjen.

17 Fjerning av kokeplatens gnistgenerator

Koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Trekk komfyren frem slik at du får tilgang til dekselboksene på baksiden av komfyren. Fjern festene som sikrer dekselet, og løft det av. Demonter tilkoblingene, og merk deg plasseringene Løsne festene som sikrer gnistgeneratoren og fjern anordningen.

18 Fjerning av kokeplatenes elektrodeledninger

Koble fra elektrisitetstilførselen.

Trekk komfyren frem slik at du får tilgang til baksiden. Fjern kokeplaten - se 2. Fjern dekselboksen, og koble fra alle høyspenningsledninger ved generatoren. Koble fra ledningen ved elektroden. Trekk holderen med bunten av høyspenningsledninger opp gjennom den bakre støtten. Trekk den riktige ledningen fra holderen, og skyv den nye inn. Skift ut ledningene i den bakre støtten. Koble ledningene til generatoren og ovnselektroden igjen. Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge, og sjekk tenningen.

19 Fjerning av ovnens indre bakside

Åpne ovnsdøren. For venstre ovn skru ut de 2 festeskruene til termostatampullen. Fjern festene som sikrer den innvendige baksiden til baksiden i ovnen. Løft bort det avtagbare panelet. Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge. Forsikre deg om at festeanordningene er godt trukket til.

20 Bytte av ovnsviften

Koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Trekk komfyren frem slik at du får tilgang til dekselboksene på baksiden av komfyren. Fjern festene som sikrer dekselet, og løft det av. Fjern viftens ledninger, og merk deg koblingenes plasseringer. Fjern den innvendige baksiden som beskrevet i avsnitt 22. Hold viftebladene, og løsne den midtre mutteren (venstregjenget), messingskivene, viftebladet og sikringsringen. Løsne festene som holder viften, og fjern den fra hulrommet bak. Monter den nye viften, og sett delene sammen igjen i motsatt rekkefølge. Sjekk at ovnen virker på tilfredsstillende måte.

21 Fjerning av ovnsviftens element

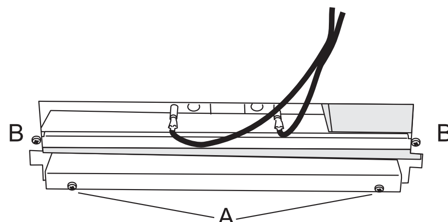
Koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Trekk komfyren frem slik at du får tilgang til dekselboksene på baksiden av komfyren. Fjern festene som sikrer dekselet, og løft det av. Demonter tilkoblingene, og merk deg plasseringene Fjern den innvendige baksiden som beskrevet i avsnitt 22. Fjern festene som sikrer elementet i ovnen, og løft elementet forsiktig ut. Monter det nye elementet, og sett delene sammen igjen i omvendt rekkefølge. Sjekk at ovnen virker på korrekt måte.

22 Fjerning av venstre ovns bunn- og toppelementer

Koble fra elektrisitetstilførselen.

Bunnelement

Trekk komfyren frem slik at du får tilgang til dekselboksene på baksiden av komfyren. Fjern festene som sikrer dekselet, og løft det av.



Fjern de 2 skruene ‘A’, og la platen falle ned. Fjern de 2 skruene B, senk den øvre platen og ta den ut gjennom åpningen i komfyrens bakside.

Demonter tilkoblingene, og merk deg plasseringene.

Fjern elementfestene, og trekk ut elementet. Bytt ut elementet, og sett sammen delene igjen i omvendt rekkefølge.

Toppelement

Åpne den venstre ovnsdøren, og løsne festene som sikrer varmeskjoldet. Fjern toppelementets brakettfester, og trekk ut elementet. Bytt ut elementet, og sett sammen delene igjen i omvendt rekkefølge. Sjekk at ovnen virker på tilfredsstillende måte.

Segurança

Tal como você, o seu fogão precisa de ar. As chamas dos queimadores produzem gases de escape, calor e humidade. Assegure uma boa ventilação na cozinha: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um exaustor que extraia o ar e os fumos para o exterior. Se tiver vários queimadores acesos ou se utilizar o fogão por um longo período de tempo, abra uma janela ou ligue uma ventoinha de extracção de ar. Para obter informações mais detalhadas, consulte as Instruções de instalação. Recomendamos que leia a secção ‘Instruções gerais de segurança‘ (especialmente se nunca utilizou um fogão com dois tipos de gás) onde encontrará algumas informações básicas sobre como utilizar, de forma segura, um fogão com dois tipos de gás.

Gás e electricidade ligados

Certifique-se de que o gás e a electricidade estão ligados, quer na rede doméstica quer no fogão. O fogão precisa de electricidade.

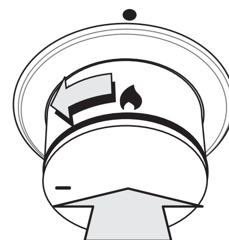
Odores peculiares

Ao utilizar o fogão pela primeira vez, deste poderá emanar um ligeiro odor. Após algum tempo de utilização, o odor desaparecerá.

Queimadores

O símbolo junto a cada botão indica a que queimador corresponde o botão. Existe um sistema de isqueiro que funciona quando o botão é premido. Cada queimador tem um dispositivo de segurança especial que interrompe a saída de gás quando a chama se apaga.

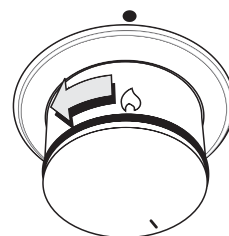
Carregue e rode um botão até ao símbolo de chama máxima.



Mantenha o botão premido durante alguns segundos para que o gás aflua ao queimador. O isqueiro emite uma faísca e liga o gás.

Se a chama se apagar quando soltar o botão, isso significa que o dispositivo de segurança não arrancou. Rode o botão para a posição OFF e aguarde um minuto. Tente novamente, mantendo o botão premido durante mais tempo.

Ajuste a altura da chama, rodando o botão. O símbolo de chama pequena representa a posição mínima.



Certifique-se de que as chamas não ultrapassam o rebordo dos recipientes. Se utilizar uma tampa, os alimentos ferverão mais rapidamente.

Não deve utilizar tachos e panelas de base côncava ou com rebordo na base.

Os isoladores de calor como o amianto, ou outros, NÃO são recomendados. Podem reduzir o desempenho do queimador e danificar as grelhas de suporte.

Evite utilizar recipientes instáveis e com formas irregulares, que possam oscilar facilmente, e recipientes com um diâmetro muito reduzido na base, como fervedouros ou púcaros. O diâmetro de panela mínimo recomendado é 120mm. O diâmetro máximo possível é de 250mm; as panelas grandes deverão ter bastante espaço entre si.

Os queimadores triplos para Wok foram concebidos para manter a uniformidade de calor numa área grande. São ideais para panelas

grandes e para woks. Para cozinhar em panelas mais pequenas, os queimadores mais pequenos são mais eficazes.

Nota

A utilização de tachos/panelas de alumínio pode deixar marcas metálicas das grelhas de suporte. Isto não afecta a durabilidade do esmalte, podendo ser limpo com um composto para polimento de metais.

Grelha

A grelha encaixa-se na grelha de suporte central esquerda, no sentido da largura. Os alimentos devem ser colocados directamente sobre esta grelha. Não utilize nenhum tipo de panela, tacho ou frigideira. A superfície da grelha é revestida de um material anti-aderente, pelo que não deverá utilizar nenhum utensílio de metal (ex: espátulas), pois poderão danificá-la. Utilize utensílios em plástico resistente ao calor ou em madeira.

Não a coloque no sentido do comprimento, pois não ficará bem ajustada e poderá cair.

Também não deve colocá-la sobre o queimador para Wok, pois a respectiva grelha de suporte não se ajustará.

Coloque a grelha sobre os queimadores, em cima da grelha de suporte.

Verifique se está bem colocada.

Pode pincelar ligeiramente a grelha com óleo, antes de cozinhar. Acenda os queimadores. Ajuste a altura da chama.

Pré-aqueça a grelha durante 5 minutos, no máximo, antes de colocar os alimentos. Se prolongar o tempo de pré-aquecimento poderá danificá-la. Pode baixar a intensidade da chama bastando para isso rodar os botões para a posição mais baixa assinalada com o símbolo de chama pequena.

Deixe sempre algum espaço em redor da grelha para permitir o escape dos gases. **Nunca** coloque duas grelhas lado a lado.

Depois de cozinhar deixe a grelha arrefecer antes de a limpar.

Base para Wok

A base para Wok foi concebida para Woks Typhoon™ Professional de 35cm (Código 13840S). Estes Woks estão disponíveis no mercado.

Se utilizar um Wok diferente, certifique-se de que se adapta à base. Os Woks podem ter tamanhos e formas variadas. É importante que o Wok se ajuste bem à grelha de suporte; se for demasiado pequeno, não se encaixará correctamente na base.

A base deve ser utilizada apenas no queimador triplo para Wok.

Ao colocar a base, verifique se o Wok está bem ajustado nos encaixes frontal e traseiro e se a base fica bem apoiada na grelha de suporte.

Certifique-se de que a base fica estável e que o Wok está bem nivelado.

Durante a utilização, a base ficará muito quente, pelo que deverá aguardar um bom bocado antes de a retirar.

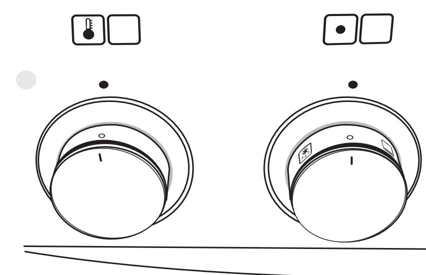
Fornos

Durante a utilização, o aparelho aquece. Deve tomar cuidado para evitar tocar nas resistências existentes no interior do forno.

Para que o forno funcione, é necessário acertar a hora do relógio primeiro. Consulte a secção ‘Relógio’ para saber como acertar a hora.

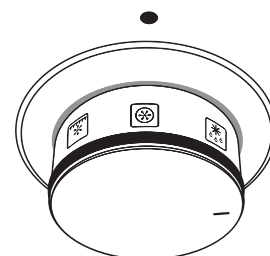
Forno esquerdo

O forno esquerdo é um forno multi-funções. Além da ventoinha e da resistência, o forno esquerdo contém duas resistências adicionais, uma visível na parte de cima e outra por baixo da base do forno. Tenha cuidado para não tocar na resistência superior nem no distribuidor de calor ao colocar ou retirar alimentos do forno. Para obter informações mais detalhadas, consulte a secção ‘Forno multi-funções’.



O forno multi-funções tem dois botões de controlo, um selector de funções e um botão de regulação da temperatura.

Rode o selector de funções para uma função de cozedura. Isto é a posição de ventoinha do forno.



Rode o botão da temperatura do forno para a temperatura pretendida.

A luz indicadora do forno ficará acesa enquanto o forno não atingir a temperatura seleccionada. Durante a cozedura, a luz irá acender-se e apagar-se ciclicamente.

Forno direito

A ventoinha do forno direito faz circular continuamente o ar quente, permitindo uma cozedura mais rápida e uniforme.

As temperaturas de cozedura recomendadas para um forno com ventoinha são geralmente inferiores às recomendadas para um forno sem ventoinha.

O botão do forno direito com ventoinha encontra-se na ponta direita do painel de controlo.

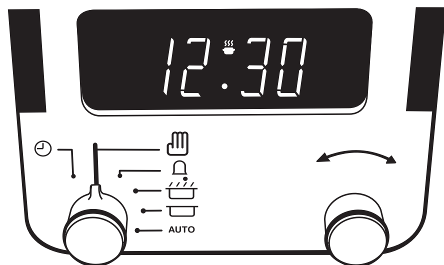
Rode o botão da temperatura do forno para a temperatura pretendida.

A luz indicadora do forno ficará acesa enquanto o forno não atingir a temperatura seleccionada. Durante a cozedura, a luz irá acender-se e apagar-se ciclicamente.

Relógio

Pode utilizar o temporizador para ligar e desligar os fornos. Para que o forno funcione, é necessário acertar a hora do relógio primeiro.

Acertar o relógio

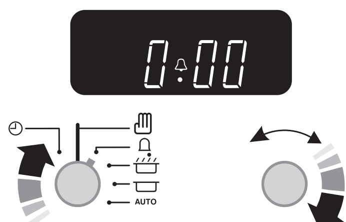


A Botão do Temporizador B Botão de Regulação

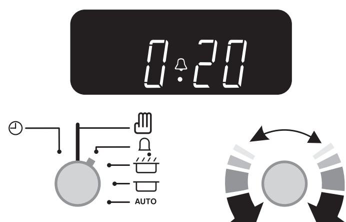
Quando se liga o relógio pela primeira vez, o visor mostrará (0.00) e ( ) alternadamente.

Para acertar o relógio, rode o botão do Temporizador até ao símbolo de relógio (), mantenha-o nessa posição e, simultaneamente, rode o botão de Regulação para a esquerda ou para a direita até aparecer a hora certa. Não se esqueça que se trata de um relógio de 24 horas. Solte o botão do Temporizador, deixando-o voltar à posição vertical, de regulação manual do forno.

Cronometrar um cozinhado (cronómetro)



Rode o botão do Temporizador para a direita, para a posição de cronómetro (); o botão deverá manter-se nesta posição. Utilize o botão de Regulação para definir o tempo necessário.



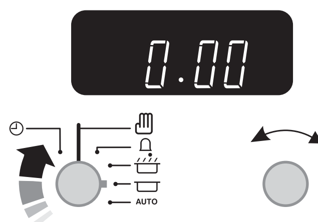
Pode voltar a colocar o botão do Temporizador na regulação manual (), para ver as horas, ou mantê-lo na posição de cronómetro (), para ver a contagem decrescente.

Desligar o alarme quando é accionado

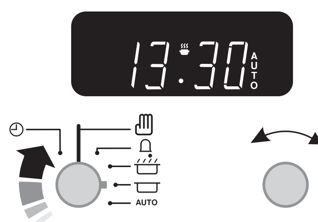
Rode o botão de Regulação para a esquerda.

Desligar automaticamente

Utilize este método se programou manualmente o forno.



Rode o botão do Temporizador para a posição ( ) . Utilize o botão de Regulação para definir o tempo necessário.



Aparecerá a indicação da 'hora de fim'. O visor indicará AUTO. Rode o botão do Temporizador para 'AUTO'. Quando o tempo terminar, o alarme soará. Coloque novamente o botão do Temporizador na vertical () para voltar à regulação manual.

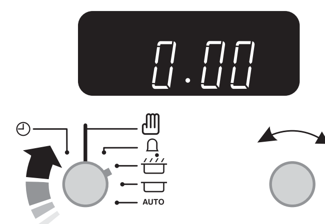
Ligar e desligar automaticamente o forno

Antes de regular o temporizador, deverá ter em mente dois valores.

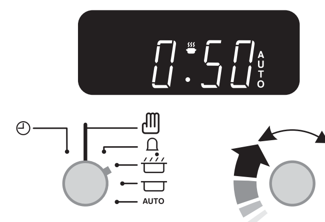
O 'tempo de cozedura', que é o tempo que o forno irá estar ligado (duração da cozedura).

A 'hora de fim', que é a hora do dia a que pretende que o forno se desligue (fim da cozedura).

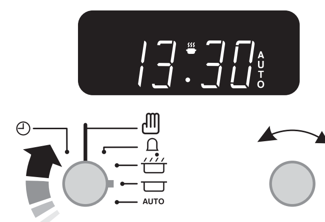
Não pode regular directamente uma hora de início: esta é determinada automaticamente de acordo com o período de cozedura e a hora de fim.



Rode o botão do Temporizador para a posição ( ). Utilize o botão de Regulação para definir o 'tempo de cozedura' necessário.



Rode o botão do Temporizador para a posição ( ). O visor mostrará a hora actual e o 'tempo de cozedura' que acabou de definir. Utilize o botão de Regulação para definir a 'hora de fim' pretendida.



Aparecerá a indicação da 'hora de fim'. O visor indicará AUTO. Regule o(s) forno(s) para a temperatura pretendida (se estiver a usar o forno multi-funções, não se esqueça de definir uma função). Rode o botão do Temporizador para 'AUTO'.

Quando o tempo terminar, o alarme soará. Coloque novamente o botão do Temporizador na vertical () para voltar à regulação manual.

Se não puder desligar o alarme, não se preocupe, pois este pára passado algum tempo. Quando voltar, coloque novamente o botão do Temporizador na vertical () para voltar à regulação manual.

O visor indica AUTO, mas quer voltar ao modo manual.

Pode cancelar qualquer regulação automática, rodando o botão do Temporizador para a vertical, símbolo ().

Cozinhar utilizando o temporizador

O temporizador pode ser utilizado para ligar e desligar automaticamente só um dos fornos ou os dois. As horas de início e de fim têm de ser iguais para ambos os fornos, mas pode regular temperaturas diferentes para cada um.

Se quiser ligar um dos fornos à hora para a qual o temporizador está regulado, terá de esperar que o temporizador ligue automaticamente o(s) forno(s). Depois poderá ajustar qualquer um deles manualmente, através dos procedimentos normais.

Pode regular o forno para se ligar a qualquer hora, no período de 24 horas subsequente.

Se quiser cozinhar mais do que um prato, escolha cozinhados que demorem aproximadamente o mesmo tempo. Pode encurtar ligeiramente o tempo dos cozinhados, utilizando recipientes mais pequenos e cobrindo-os com folha de alumínio, ou aumentá-lo, cozinhando quantidades mais pequenas ou utilizando recipientes maiores.

Se o tempo de espera até à hora de início for longo, deverá evitar os alimentos mais perecíveis, como o porco e o peixe, especialmente se estiver calor.

Não coloque comida quente dentro do forno.

Não utilize um forno já quente.

Não utilize se o forno do lado estiver quente.

Se previr um tempo de espera longo, evite utilizar vinho ou cerveja, pois podem fermentar.

Para evitar que coalhem, as natas deverão ser adicionadas apenas no momento de servir.

Os legumes frescos, que podem descolorar num período de tempo de espera, devem ser envolvidos em gordura derretida ou imersos numa solução de água com limão.

As tartes de fruta, tartes salgadas ou outros preparados húmidos colocados sobre massa não cozinhada só produzirão bons resultados se o tempo de espera for curto. Os pratos que contenham restos de carne de vaca ou frango já cozinhada não deverão ser feitos no modo automático se tiver de haver um tempo de espera.

Os frangos inteiros deverão ser cuidadosamente descongelados antes de colocados no forno.

Antes de servir, verifique se a carne de vaca e o frango estão bem cozinhados.

Ambos os fornos

Antes de utilizar os fornos pela primeira vez, aqueça-os a 200ºC durante 30 minutos para eliminar os odores resultantes do processo de fabrico.

Não se esqueça que as temperaturas variam de fogão para fogão, pelo que as dos seus novos fornos podem diferir das do fogão anterior.

As prateleiras metálicas deverão ficar sempre bem encostadas à parte de trás do forno.

Os tabuleiros de pastelaria, assadeiras, etc., deverão ser colocados no centro, nas prateleiras metálicas do forno. Não encoste os tabuleiros, travessas ou assadeiras às paredes laterais do forno, pois pode queimar os alimentos.

Para que os alimentos fiquem uniformemente tostados, o tamanho máximo recomendado para um tabuleiro é de 330mm por 290mm.

Se cozinhar alimentos com alto teor de água, poderá libertar-se uma grande quantidade de vapor quando abrir a porta do forno. Ao abrir o forno, afaste-se um pouco e deixe que o vapor se liberte totalmente.

Quando o forno estiver ligado, não deixe a porta aberta mais do que o necessário, pois os botões poderão ficar extremamente quentes.

- *Deixe sempre ‘um dedo’ de distância entre recipientes na mesma prateleira. Assim, o calor circulará livremente entre os alimentos.*
- *Os painéis Cook & Clean (auto-laváveis) do forno (ver Limpar o fogão) funcionam melhor se evitar salpicos de gordura. Tape a carne ao cozinhá-la.*
- Para evitar salpicos de gordura ao adicionar legumes a um assado com gordura já quente, seque-os bem ou pincele-os ligeiramente com óleo alimentar.
- Se quiser cozinhar melhor a base de uma tarte, pré-aqueça o tabuleiro durante cerca de 15 minutos antes de colocar o prato no centro.
- *Se achar que os pratos podem verter ou transbordar durante a cozedura, coloque-os sobre um tabuleiro.*

Funções do forno multi-funções

O forno multi-funções pode ter diferentes utilizações. Enquanto não estiver familiarizado com cada uma das funções, sugerimos que vigie atentamente os cozinhados. Não se esqueça que nem todas as funções são adequadas para todos os tipos de alimentos.



Descongelar

Nesta função, a ventoinha faz circular apenas ar frio. Não é aplicado calor. Permite descongelar pequenos artigos, como sobremesas, tartes e pequenas peças de carne, peixe e frango.

Este método de descongelação acelera o processo e protege os alimentos de impurezas. As peças de carne, peixe ou frango devem ser colocadas numa grelha, por cima de um tabuleiro, para recolher eventuais sucos. Depois de descongelar, não se esqueça de lavar a grelha e o tabuleiro.

Durante a descongelação, mantenha a porta do forno fechada.

Este método de descongelação não se aplica a peças maiores, como frangos inteiros ou peças grandes de carne. Recomendamos que, para descongelar estas peças, as coloque no frigorífico.

A descongelação não deve ser efectuada num forno aquecido nem junto a outro forno que esteja em utilização ou que ainda esteja quente.

Certifique-se de que os produtos lácteos, a carne e o frango estão completamente descongelados, antes de os cozinhar.



Ventoinha do forno

Esta função faz funcionar a ventoinha e a respectiva resistência. O calor dentro do forno fica uniforme, permitindo-lhe cozinhar rapidamente grandes quantidades.

A cozedura no forno com ventoinha é particularmente adequada para cozinhar vários, em diferentes prateleiras, ao mesmo tempo, sendo assim uma boa função multiusos. Poderá ser necessário reduzir a temperatura em cerca de 10ºC para pratos previamente cozinhados num forno convencional.

Se quiser pré-aquecer o forno, aguarde que o indicador se apague antes de introduzir os alimentos.



Grelhar com ventoinha

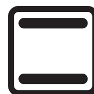
Esta função faz funcionar a ventoinha com a resistência superior ligada. Produz um calor mais uniforme, menos intenso que um grelhador convencional. Para obter melhores resultados, coloque os alimentos a grelhar numa grelha sobre uma assadeira, que deverá ser mais pequena que um tabuleiro convencional. Desta forma, a circulação do ar será melhor. Este método é ideal para grelhar peças altas de carne ou peixe, pois o ar circulante reduz a intensidade do calor do grelhador. A porta do forno deverá manter-se fechada durante o processo, para poupar energia. Com este método não tem de vigiar e de virar tantas vezes os alimentos. Antes de cozinhar com este método, pré-aqueça o forno.



Forno assistido por ventoinha

Esta função faz funcionar a ventoinha, fazendo circular o ar aquecido pelas resistências superior e inferior do forno. A combinação da cozedura com ventoinha e convencional (calor superior e inferior) torna esta função ideal para cozinhar peças grandes que necessitem de ficar bem passadas, como a carne de porco. Também é possível cozinhar em duas prateleiras ao mesmo tempo, embora tenha de trocar os alimentos a meio do processo, pois, com esta função, a resistência superior produz mais calor que a inferior.

Este método de cozedura é rápido e intensivo, pelo que deverá vigiar regularmente os alimentos enquanto não estiver completamente familiarizado com esta função.



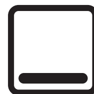
Forno convencional (resistência superior e inferior)

Esta função combina o calor das resistências superior e inferior. É particularmente adequada para assar e confeccionar produtos de pastelaria, como bolos e biscoitos. Os alimentos cozinhados na prateleira de cima ficarão mais rapidamente tostados e estaladiços do que na prateleira de baixo, pois a resistência superior aquece mais que a inferior, tal como na função ‘Forno assistido por ventoinha’. Se estiver a cozinhar produtos idênticos, terá de os trocar de lugar para cozerem uniformemente. Isto significa que pode cozinhar ao mesmo tempo alimentos que necessitem de temperaturas diferentes, aproveitando o facto de a parte de baixo ficar menos quente que a de cima.



Resistência para tostar

Esta função utiliza apenas a resistência superior do forno. É uma função útil para tostar ou gratinar pratos de massa, legumes e lasanha; o prato a tostar já deverá estar quente antes de se ligar a resistência superior.



Resistência inferior

Esta função utiliza apenas a resistência inferior. Permitir-lhe-á cozinhar melhor a base de qualquer pizza, tarte ou quiche, numa prateleira mais baixa. Trata-se também de um bom método para cozinhar lentamente terrinas, no centro do forno, ou para aquecer pratos.

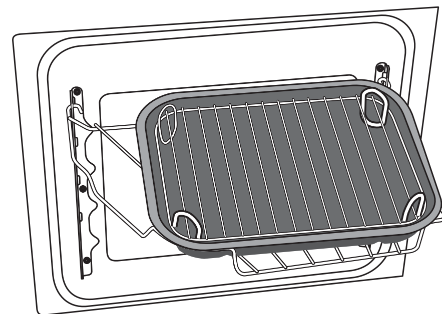
As funções adicionais de tostar e de resistência inferior são úteis, dando-lhe flexibilidade para dar o acabamento perfeito aos seus pratos. À medida que for utilizando estas funções, verá como elas lhe permitem desenvolver os seus dotes culinários.

Handygrill

O peso máximo suportado por este Handygrill é de 5,5 kg. Deverá ser utilizado com a assadeira fornecida, que foi concebida para se ajustar à grelha. Qualquer outro recipiente poderá ficar instável.

O Handygrill encaixa na porta do forno. É fácil cozinhar os alimentos no Handygrill porque consegue aceder ao mesmo assim que abre a porta. Pode ajustar a respectiva altura. Dependendo da altura em que é colocado, pode ser necessário retirar ou reposicionar as prateleiras do forno

Utilizar o Handygrill



Grelhar com ventoinha

Se grelhar com ventoinha, mantenha a porta do forno fechada.

O sistema de prateleiras no interior da porta do forno multi-funções (forno esquerdo) permite-lhe posicionar o Handygrill a quatro níveis diferentes.

Ao utilizar o Handygrill para grelhar com ventoinha, pode supervisionar a confecção dos alimentos sem ter de retirar o tabuleiro do forno.

É importante que não se esqueça de limpar o tabuleiro depois de grelhar os alimentos, uma vez que a acumulação de gordura é perigosa e não é nada higiénica.

Tenha cuidado ao abrir e ao fechar a porta do forno enquanto estiver a utilizar o Handygrill.

A posição do Handygrill nos ganchos da porta do forno depende do tamanho dos alimentos que pretende grelhar.

Quando grelhar com ventoinha, pré-aqueça o forno com a porta fechada durante 5 a 10 minutos antes de o utilizar.

Decida sempre qual o nível a que pretende grelhar antes do período de pré-aquecimento, uma vez que a grelha e o suporte do Handygrill atingem temperaturas muito elevadas.

O segundo nível da parte superior é a posição mais indicada para grelhados normais. Utilize apenas a posição superior para tostar ou para cozinhados muito rápidos, como um bife mal passado.

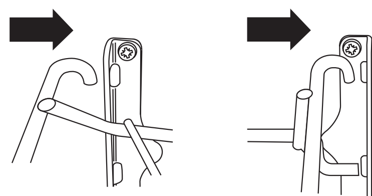
Outras utilizações

Também pode utilizar o Handygrill e o tabuleiro para assar.

Retire a trempe do tabuleiro e coloque a grelha numa posição sensivelmente a meio do forno. Utilize a ventoinha ou as regulações do forno convencional e siga as indicações do tempo na tabela de cozedura para os assados. Utilize apenas o tabuleiro fornecido com a grelha do Handygrill – qualquer outro recipiente poderá ficar instável.

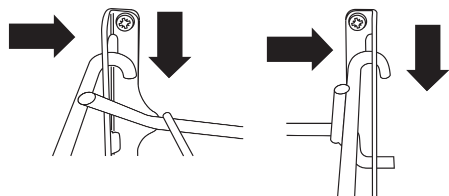
Ajustar o Handygrill

Alinhe as extremidades da grelha do Handygrill com um par de orifícios existentes nos ganchos de suporte na porta do forno



lado esquerdo *lado direito*

Faça deslizar as extremidades na direcção vertical ao mesmo tempo.



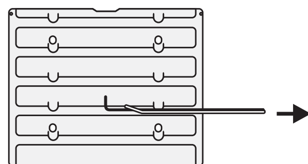
lado esquerdo *lado direito*

Pendure a grelha na posição vertical.

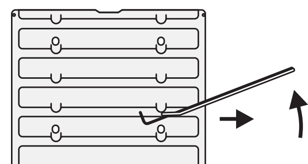
Prateleiras do forno

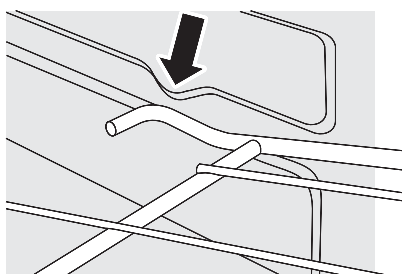
As prateleiras do forno são fáceis de tirar e pôr.

Puxe a prateleira até chegar aos bloqueadores das paredes laterais do forno.



Levante a parte da frente da prateleira para que a extremidade traseira passe por baixo dos bloqueadores e, em seguida, puxe-a.





Para voltar a pôr a prateleira, alinhe-a com as ranhuras laterais do forno e empurre-a até aos bloqueadores. Levante a parte da frente, para que a extremidade traseira passe por baixo dos bloqueadores, e depois baixe-a e empurre-a completamente.

Vapor

Se estiver a cozinhar alimentos com um alto teor de água (ex.: batatas) poderá libertar-se algum vapor pela grelha, na parte de trás do queimador. Isto é perfeitamente normal.

Luz do forno

A luz do forno acende-se assim que liga o termóstato.

Se uma das lâmpadas do forno se fundir, **desligue o aparelho da corrente** antes de a substituir. Consulte a secção ‘Resolução de problemas’ para informações mais detalhadas sobre como substituir a lâmpada do forno.

Arrumação

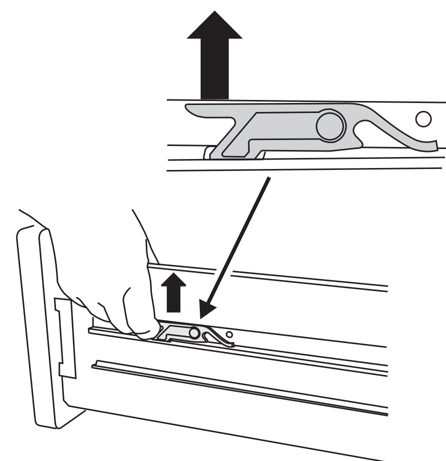
A gaveta de baixo tem um tabuleiro de plástico moldado à base para colocar o anel do Wok e o conjunto da grelha. **Nunca coloque nenhum objecto quente sobre o tabuleiro pois poderá danificá-lo.** Certifique-se de que o anel ou o conjunto da grelha estão frios antes de os arrumar. A superfície da grelha é revestida; tenha cuidado para não danificar a superfície, pois pode riscá-la se colocar tachos/panelas sobre a mesma. Pode retirar o tabuleiro para o limpar.

A gaveta pode ficar extremamente quente, pelo que não deverá colocar nenhum objecto que possa derreter ou incendiar-se.

Pode remover completamente a gaveta para limpeza, etc.

Para a remover, puxe-a para fora.

Levante as extremidades das patilhas de plástico (uma de cada lado), para soltar as peças de fixação da gaveta às calhas laterais, e, ao mesmo tempo, puxe a gaveta para fora, retirando-a das calhas.



Por motivos de segurança, empurre as calhas para dentro do compartimento.

Colocar novamente a gaveta

Encaixe a gaveta nas calhas e, mantendo-a nivelada, empurre-a para dentro. As patilhas de fixação ajustar-se-ão para fixar a gaveta às calhas.

Limpar o fogão

Antes de limpar cuidadosamente o fogão, desligue-o da corrente eléctrica. Não se esqueça de voltar a ligá-lo à corrente e voltar a acertar o relógio antes de utilizar o fogão.

Nunca utilize solventes, soda, produtos cáusticos, pós biológicos, lixívia, detergentes branqueadores à base de cloro, produtos abrasivos ou sal. Não misture diferentes produtos de limpeza, pois pode gerar-se uma reacção química perigosa.

Todas as partes do fogão podem ser lavadas com água quente com detergente - **mas tenha cuidado para não deixar entrar água para o interior do aparelho.**

Queimadores

As coroas e as tampas podem ser removidas para limpeza. Certifique-se de que estão completamente secas antes de voltar a colocá-las.

Grelha

Limpe sempre a grelha após a utilização. Deixe arrefecer completamente antes de a retirar. Insira o conjunto da grelha em água quente com detergente. Utilize um pano macio ou, para resíduos mais persistentes, uma escova de lavagem em nylon.

NUNCA UTILIZE PRODUTOS CÁUSTICOS NEM ABRASIVOS POIS DANIFICAM A SUPERFÍCIE.

Handygrill

O tabuleiro e a grelha devem lavados com água quente com detergente. Depois de grelhar carne ou qualquer alimento que deixe resíduos, deixe de molho durante alguns minutos imediatamente após a utilização. Os resíduos mais persistentes podem ser removidos da grelha com uma escova de nylon.

Painel de controlo e portas de forno

Evite utilizar produtos abrasivos, incluindo cremes de limpeza, nas superfícies em aço inoxidável. Para obter melhores resultados, utilize detergentes líquidos.

O painel de controlo e os botões devem ser limpos apenas com um pano macio humedecido com água quente e um pouco de detergente, evitando que a água entre para dentro do aparelho. Passe com um pano limpo humedecido com água e, em seguida, com um pano seco. As portas de forno devem ser limpas apenas com um pano macio humedecido com água quente e um pouco de detergente.

Fornos

Os fornos têm painéis amovíveis revestidos de esmalte especial que se auto-limpa parcialmente.

Isto não impede que alguns resíduos se depositem no interior, mas ajuda a reduzir o trabalho de limpeza manual.

Os painéis Cook & Clean (auto-laváveis) funcionam melhor acima dos 200ºC. Se fizer a maior parte dos cozinhados a menos de 200ºC, remova ocasionalmente os painéis e limpe-os com um pano macio embebido em água quente com detergente. Deve depois secar os painéis, colocá-los no forno e deixar o forno ligado a 200ºC durante cerca de uma hora. Assim, os painéis Cook & Clean funcionarão eficazmente.

Não utilize palha-de-aço (nem nenhum outro material que possa riscar a superfície). Não utilize toalhetes de limpeza de forno.

Remover os painéis interiores do forno

Alguns dos painéis interiores podem ser removidos para limpeza dos mesmos e para limpeza do próprio forno. Retire primeiro as prateleiras.

O forno com ventoinha direito tem um painel superior amovível - puxe o painel superior para a frente e retire-o.

Pode retirar os painéis laterais dos dois fornos.

Cada parede lateral do forno está fixa com quatro parafusos. Não é preciso remover os parafusos para retirar os painéis interiores. Levante cada painel lateral um pouco para cima, para o soltar dos parafusos. Depois, puxe-o para fora.

Depois de retirar os painéis interiores, pode limpar o interior esmaltado do forno.

Quando voltar a colocar os painéis, coloque primeiro os laterais.

O painel superior deve ser colocado com a ranhura virada para a frente.

Resolução de problemas

Está a sair vapor de dentro do forno

Se estiver a cozinhar alimentos com um alto teor de água (ex.: batatas) poderá libertar-se algum vapor pela grelha traseira. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois nesse momento poderá libertar-se uma grande quantidade de vapor quente. Afaste-se e deixe o vapor dispersar.

A ventoinha do forno faz barulho

O som da ventoinha do forno pode mudar à medida que o forno aquece: isso é perfeitamente normal.

Os botões ficam quentes quando uso o forno ou o grelhador: posso evitá-lo?

Sim, os botões aquecem por causa do calor libertado pelo forno ou pelo grelhador. Não deixe a porta do forno aberta.

Se surgir um problema de instalação e eu não conseguir contactar o instalador original para o resolver, quem paga o arranjo?

Você. As empresas de assistência cobrar-lhe-ão as deslocações se tiverem de corrigir trabalhos efectuados pelo instalador original. É de todo o seu interesse contactar o instalador original.

Bloqueadores de corrente de fuga accionados por corrente

Se o fogão estiver protegido por um dispositivo de corrente residual (RCD) de 30mA, a utilização combinada do fogão com outros electrodomésticos poderá provocar alguns cortes incómodos de corrente. Nestes casos, o circuito do fogão poderá ter de ser protegido por um dispositivo de 100mA. Este trabalho deve ser levado a cabo por um electricista qualificado.

Os alimentos cozinham demasiado devagar, depressa ou queimam-se

Os tempos de cozedura podem diferir dos do seu forno antigo. Para obter os resultados pretendidos,

deverá aprender a ajustar a temperatura. Tente cozinhar a uma temperatura mais elevada.

O forno não aquece uniformemente

Não utilize travessas ou tabuleiros com mais de 330mm x 290mm.

Se estiver a cozinhar uma peça grande, deverá virá-la durante o processo de cozedura.

Se estiver a utilizar duas prateleiras, verifique se deixou espaço suficiente para o calor circular. Se estiver a utilizar o tabuleiro de pastelaria, verifique se está centrado na prateleira.

Verifique se a borracha da porta não está danificada e se a porta fecha convenientemente, não deixando nenhuma folga.

Se colocar um prato com água na prateleira, o nível da água deverá ser igual em toda a área. (Por exemplo, se o nível for superior na parte de trás, deverá levantar ligeiramente a parte de trás do fogão ou baixar a parte da frente.) Se o fogão não estiver nivelado, contacte o seu fornecedor para o fazer.

O forno não se liga no modo manual

Se estiver a utilizar o forno multi-funções: definiu uma função de cozedura?

O fogão está ligado? O relógio está iluminado?

Se não estiver, poderá haver algum problema na alimentação eléctrica. O fusível correspondente ao fogão está ligado?

Se isto não resolver o problema, contacte um técnico de assistência.

O forno não liga no modo automático

O temporizador está bem regulado mas deixou o botão do forno em OFF, por engano?

Se estiver a utilizar o forno multi-funções: definiu uma função de cozedura?

A temperatura do forno tem vindo a aumentar desde que adquiri o fogão

Se não conseguir reduzir a temperatura do forno no botão ou se essa redução durar pouco tempo, poderá ter de comprar um termóstato novo. O novo termóstato deverá ser instalado por um técnico de assistência.

A luz do forno não funciona

Provavelmente, a lâmpada fundiu-se. Pode adquirir uma lâmpada nova (não coberta pela garantia) em qualquer bom estabelecimento. Solicite uma lâmpada de 15W 240V, de casquilho de rosca tipo Edison, PARA FORNOS. Tem de ser uma lâmpada especial, resistente ao calor (até 300ºC).

Abra a porta do forno e retire o Handygrill (se estiver montado) e as prateleiras.

Desligue o fogão da corrente.

Desatarraxe o protector da lâmpada, rodando-o para a esquerda. Desatarraxe a lâmpada fundida. Atarraxe a nova lâmpada e, depois, o protector da lâmpada. Ligue o fogão à corrente e verifique se a luz já se acende.

O isqueiro ou os queimadores estão a falhar

O fogão está ligado? O relógio está iluminado? Se não estiver, poderá haver algum problema na alimentação eléctrica.

O isqueiro (eléctrodo de ignição) ou os orifícios da coroa estão sujos com resíduos?

As tampas dos queimadores estão bem colocadas?

Os queimadores não se acendem

Se um dos queimadores não se acender (ou nenhum), certifique-se de que colocou correctamente todas as peças após uma limpeza.

Verifique se não há nenhum problema na alimentação do gás. Pode fazê-lo verificando se os outros aparelhos a gás que utiliza habitualmente estão a funcionar.

Quando carrega nos botões dos queimadores, vê faíscas? Se não vir, verifique se o fogão está ligado à corrente - o relógio está iluminado?

Instruções gerais de segurança

Este aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado, de acordo com as instruções de instalação. A instalação deve ser efectuada em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia de electricidade local.

Se cheirar a gás

Não mexa em nenhum interruptor eléctrico.

Não fume

Não faça lume

Desligue o gás no contador ou na botija

Não abra portas nem janelas para arejar

Contacte o fornecedor de gás.

Este aparelho serve apenas para cozinhar, em ambiente doméstico. A utilização para qualquer outro fim poderá invalidar a garantia.

A utilização de um aparelho de cozinha a gás resulta na produção de calor e humidade na divisão em que está instalado. Assegure uma boa ventilação na cozinha: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor/ extractor).

Uma utilização mais prolongada e intensiva do aparelho poderá exigir uma ventilação adicional (por exemplo, abrir uma janela) ou uma ventilação mais eficaz (por exemplo, aumentar a potência do exaustor, se existir).

Qualquer reparação ao fogão deverá ser efectuada por um técnico de assistência qualificado e só devem ser utilizadas peças sobresselentes aprovadas. Peça ao instalador para lhe mostrar onde fica o interruptor de controlo do fogão. Marque-o para ser facilmente identificado. Deixe sempre o fogão arrefecer e desligue-o da corrente antes de limpar ou de efectuar qualquer trabalho de manutenção, salvo indicação em contrário neste manual.

Todas as partes do fogão ficam quentes durante a utilização e manter-se-ão quentes durante algum tempo após a utilização.

Português

Para reduzir as possibilidades de se queimar, antes de tocar no fogão verifique sempre se os botões estão na posição OFF e se o fogão não está quente.

Se for necessário, utilize pegas de forno, mas secas; se utilizar pegas molhadas, poderá queimar-se com vapor ao tocar numa superfície quente. Nunca utilize o fogão com as mãos molhadas.

Não utilize toalhas ou outros panos em vez de pegas. Poderão incendiar-se ao tocarem numa superfície quente.

Limpe com cuidado. Se utilizar uma esponja ou um pano húmido para limpar resíduos numa superfície quente, tenha cuidado para não se queimar com o vapor. Alguns produtos de limpeza podem libertar gases nocivos quando aplicados em superfícies quentes.

Não utilize recipientes instáveis e vire sempre as pegas dos recipientes para o lado contrário à extremidade do fogão.

Não deixe que os bebés ou crianças em geral se aproximem do fogão. Nunca deverão sentar-se nem colocar-se sobre nenhuma parte do aparelho. Ensine-os a não brincar com os botões ou com qualquer outra parte do fogão.

Nunca guarde nada que possa atrair crianças em armários acima do fogão, pois estas podem tentar subir para o fogão para alcançar os objectos.

Limpe apenas as partes indicadas neste manual.

Por motivos de higiene e segurança, deverá manter sempre o fogão limpo, pois a gordura ou outros resíduos de alimentos acumulados poderão incendiar-se.

Mantenha todos os materiais potencialmente inflamáveis, como o papel de parede, as cortinas, etc., a uma distância segura do fogão.

Não vaporize nenhum aerossol junto ao fogão se este estiver ligado.

Não guarde nem utilize materiais combustíveis ou líquidos inflamáveis próximo do fogão.

Não utilize água para extinguir fogos de matérias gordurosas. Nunca pegue num recipiente que esteja a arder. Desligue os botões. Pode extinguir o fogo cobrindo completamente o recipiente com uma tampa ou um tabuleiro. Utilize um extintor multi-funções químico ou tipo espuma, se tiver algum.

Nunca se afaste muito tempo do fogão se estiver a cozinhar a altas temperaturas. Não os alimentos saírem por fora, pois podem causar fumo e eventuais salpicos de gordura podem incendiar-se.

Nunca utilize roupas muito largas ou objectos pendurados quando estiver a cozinhar. Tenha cuidado ao alcançar objectos guardados em armários por cima do fogão. Os materiais inflamáveis poderão incendiar-se ao tocarem numa superfície quente e poderão causar queimaduras graves.

Tenha muito cuidado ao aquecer gorduras e óleos, pois podem incendiar-se quando aquecidos em demasia.

Sempre que possível, utilize um termómetro específico para gorduras, para evitar o sobreaquecimento.

Nunca deixe uma fritadeira sem vigilância. As gorduras devem ser aquecidas lentamente, sob vigilância. Não deve colocar mais do que um terço de gordura em fritadeiras fundas. Se encher demasiado a fritadeira, esta poderá verter quando colocar os alimentos a fritar. Se utilizar uma mistura de óleos para fritar, mexa-os bem antes de aquecer ou enquanto aquecem.

Os alimentos a fritar devem estar o mais secos possível. O gelo dos alimentos congelados ou a humidade de alimentos frescos podem fazer com que a gordura espirre para os lados. Evite salpicos de gordura e tenha cuidado para não queimar os alimentos quando fritar a temperaturas elevadas ou médias. Nunca tente deslocar um recipiente com gordura quente, especialmente uma fritadeira. Espere que a gordura arrefeça.

Não utilize a saída de ventilação (a ranhura na parte de trás do fogão) para aquecer travessas, pratos, secar panos ou amolecer manteiga.

Se utilizar algum aparelho eléctrico próximo do fogão, certifique-se de que o cabo do aparelho não fica em contacto com as partes quentes do fogão.

Não deixe entrar água para dentro do aparelho.

Só alguns tipos de recipiente esmaltado, como a cerâmica vidrada, o barro, etc., podem ser utilizados para cozinhar no fogão; outros poderão partir-se devido à súbita mudança de temperatura.

Não deixe que ninguém suba ou se apoie em nenhuma parte do fogão.

Não utilize folha de alumínio para cobrir as prateleiras, os painéis ou a parte superior do forno.

Garanta uma boa ventilação constante da cozinha. Utilize extractores de fumos ou exaustores, se estiverem instalados.

Nunca aqueça recipientes fechados. A pressão gerada pode fazer explodir o recipiente e causar ferimentos.

O fogão foi concebido apenas para cozinhar alimentos e não deve ser utilizado para nenhum outro fim.

O forno NÃO deve ser utilizado para aquecer a cozinha, pois não só desperdiça gás como aquece demasiado os botões.

Quando o forno estiver ligado NÃO deixe a porta aberta mais do que o necessário.

As especificações deste fogão não devem ser alteradas.

Este aparelho é pesado; tenha cuidado ao deslocá-lo.

Quando não estiver a usar o fogão, deixe sempre os botões na posição OFF.

Assistência e peças

Queira preencher as informações sobre o aparelho abaixo indicadas e mantê-las em lugar seguro, para referência futura; estas informações permitir-nos-ão identificar exactamente o seu aparelho e ajudá-lo eficazmente. Preencha estas informações agora, para poupar tempo e trabalho caso venha a ter algum problema com o aparelho. Recomendamos também que guarde o recibo de compra do aparelho com

este manual. Poderá ter de apresentar o recibo caso solicite uma assistência em garantia.

Tipo de gás:

Dois tipos de gás

Nome e cor do aparelho*

Elite

Número de série do aparelho*

Nome e morada do vendedor

Data de compra

Nome e morada do instalador

Data de instalação

---

* Estas informações encontram-se na placa de características do aparelho.

Se surgir algum problema

No caso pouco provável de surgir algum problema no aparelho, consulte primeiro este manual, especialmente a secção de resolução de problemas, para verificar se está a utilizar correctamente o aparelho.

Se o problema persistir, contacte o vendedor.

Nota

Se o seu aparelho já não estiver no prazo de garantia, o nosso fornecedor de serviços poderá cobrar esta deslocação.

Se solicitar uma deslocação a um técnico e o problema não for da responsabilidade do fabricante, o nosso fornecedor de serviços reserva-se o direito de cobrar o serviço.

Se não estiver presente aquando de uma deslocação solicitada por si, a mesma poderá ser-lhe cobrada.

Fora da garantia

Recomendamos que os nossos aparelhos sejam objecto de manutenções regulares ao longo da vida, para garantir o melhor desempenho e eficácia.

Qualquer trabalho de manutenção ou reparação deve ser efectuado apenas por pessoal tecnicamente competente e devidamente qualificado.

Peças sobresselentes

Para garantir o bom desempenho e a segurança do aparelho, utilize apenas peças sobresselentes genuínas. Não utilize botões alterados ou não autorizados. Contacte o vendedor.

Instalação

Este aparelho serve apenas para cozinhar, em ambiente doméstico. A utilização para qualquer outro fim poderá invalidar a garantia.

Observe a placa de características do aparelho para determinar para que tipo de gás está preparado o fogão.

Conversão

Este aparelho é fornecido como: -

G 20 20 mlbar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

É fornecido com o fogão um kit de conversão para outros tipos de gás

Se for necessário converter o fogão para outro tipo de gás, recomendamos que o faça antes da instalação. Consulte a secção Conversão deste manual para obter informações mais detalhadas.

Requisitos de segurança/ Normas

Este aparelho tem de ser instalado por um técnico competente. A instalação deve ser efectuada em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia de electricidade local. Leia as instruções antes de instalar ou de utilizar este aparelho.

No seu próprio interesse e por motivos de segurança, por lei todos os aparelhos a gás devem ser instalados por um técnico competente. Se o aparelho não for instalado correctamente, a garantia poderá ser anulada e não poderá ser assumida qualquer responsabilidade em caso de reclamação.

Antes de instalar, certifique-se de que o fogão é adequado ao tipo de gás e à tensão eléctrica de sua casa. Consulte a placa de características. Este aparelho pode ser convertido para outros tipos de gás.

Instale numa divisão bem arejada.

Ventilação

Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação actuais. Deverá prestar-se especial atenção aos requisitos relevantes relacionados com a ventilação.

Deverão cumprir-se as normas locais relativas à ventilação e, no mínimo, os seguintes requisitos:

Todas as divisões têm de ter uma janela para abrir, ou equivalente, enquanto algumas divisões têm de ter um ventilador permanente além da janela para abrir. O fogão não deve ser instalado numa divisão para dormir, com uma área inferior a 20m3. Se o fogão for instalado numa divisão com menos de 5m3, é necessário um ventilador com uma área efectiva de 100cm2; se for instalado numa divisão entre 5m3 e 10m3, é necessário um ventilador com uma área efectiva de 50cm2; se a área exceder os 11m3, não é necessário ventilador. No entanto, se a divisão tiver uma porta directa para o exterior, também não é necessário ventilador, mesmo que a área se situe entre 5m3 e 10m3. Se tiver outros aparelhos a gás na mesma divisão, poderá ser necessária uma melhor ventilação.

Português

Local de instalação do fogão

O fogão pode ser instalado numa cozinha ou kitchenette, mas NÃO numa divisão que contenha uma banheira ou duche.

NOTA:
Um aparelho que funcione com gás de petróleo liquefeito (GPL) nunca deve ser instalado numa divisão abaixo do nível do chão, i.e., numa cave.

Colocação do fogão

Os diagramas abaixo mostram a distância mínima recomendada entre o fogão e as superfícies adjacentes.

Não deve colocar o fogão sobre uma base.

Acima do nível da placa, deverá deixar um intervalo de 75mm entre cada lado do fogão e qualquer superfície vertical adjacente.

Se se tratar de uma superfície não inflamável (metal não pintado ou azulejo) esta distância pode ser reduzida para 25mm.

As superfícies de trabalho adjacente devem estar niveladas com, ou abaixo, da placa de fogão, não com as grelhas de suporte.

Recomendamos um intervalo de 1110mm entre unidades para permitir a deslocação do fogão. Se for necessário encastrar, encoste um dos lados do fogão à unidade e, em seguida, encaixe a outra parte da unidade ao outro lado. Não coloque o fogão dentro de um armário embutido, para que seja possível retirar e colocar novamente o fogão para limpá-lo e efectuar reparações.

É necessário um espaço mínimo de 650mm entre o cimo do fogão e qualquer superfície horizontal inflamável.

Os exaustores deverão ser instalados de acordo com as instruções do respectivo fabricante.

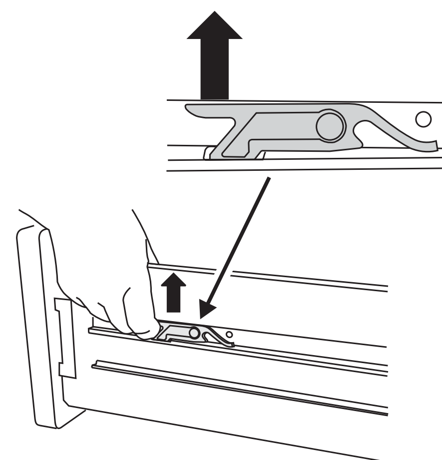
Por motivos de segurança, não deve colocar cortinas imediatamente por trás do fogão.

É necessário um espaço de 130mm se o fogão estiver próximo de um canto da cozinha, para permitir a abertura das portas dos fornos. A abertura real das portas é ligeiramente inferior, mas assim é possível proteger as suas mãos quando abre a porta.

Desembalar o fogão

Não desembale o fogão enquanto não estiver directamente em frente do local onde irá ser instalado (excepto se não couber nalguma porta dentro da embalagem).

Puxe a gaveta para fora até ao fim.



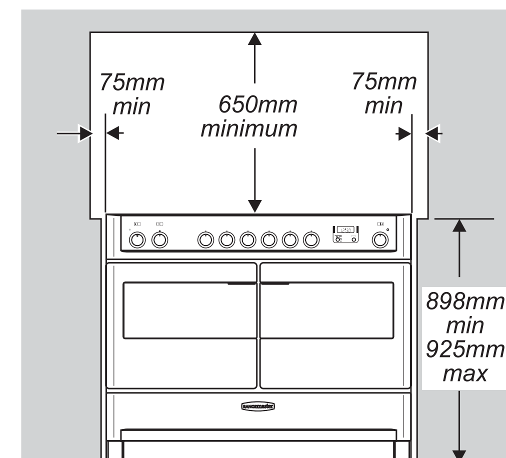
Levante as extremidades das patilhas de plástico (uma de cada lado), para soltar as peças de fixação da gaveta às calhas laterais, e, ao mesmo tempo, puxe a gaveta para fora, retirando-a das calhas. Por motivos de segurança, empurre as calhas para dentro do compartimento. Coloque a gaveta num local seguro – só a volte a colocar quando terminar a instalação.

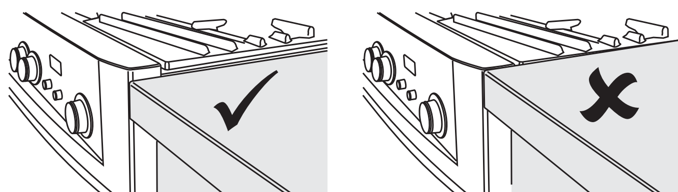
Nivelamento

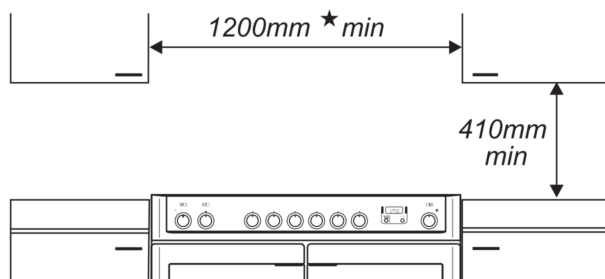
Recomendamos que coloque um nível de bolha de ar numa prateleira de um dos fornos para verificar se o fogão está nivelado.

Coloque o fogão no local pretendido, tendo o cuidado de o introduzir a direito na abertura entre os móveis, para não danificar nem os móveis nem o fogão.

As rodas podem ser ajustadas para nivelar o fogão. Para ajustar a altura da parte traseira do fogão, utilize a



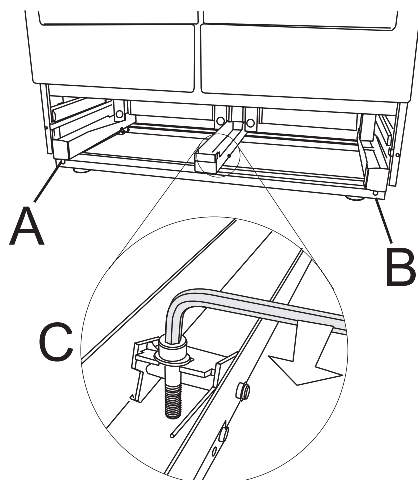




ferramenta de nivelamento fornecida para rodar as porcas de ajuste nos cantos da frente, por baixo do fogão.

Ajuste a altura da roda da frente para nivelar o fogão.

Encaixe a chave Allen no mecanismo para baixar a roda central (C na figura abaixo).



A roda esquerda, B roda direita, C roda central

Quando os ajustes de altura e de nível estiverem concluídos, eleve a parte da frente do fogão dando uma volta na peça de ajuste da roda da frente. Atarraxe o pé da frente para se apoiar no chão. Aparafuse a peça de ajuste da roda da frente para a esquerda para elevar a roda da frente, para que a parte da frente do fogão fique apoiada no pé, e **não** na roda, para evitar a deslocação acidental do fogão.

Deixe a ferramenta de nivelamento dentro da gaveta de arrumação, para que o cliente possa utilizá-la quando quiser deslocar o fogão.

Ligação do gás

Dispositivo de bloqueio

Deverá instalar um dispositivo de bloqueio se o fogão estiver ligado a um sistema de gás flexível. Qualquer dispositivo de bloqueio deverá ser fixado à estrutura do edifício e deverá poder ser libertado de forma a ser possível afastar o fogão para limpeza e manutenção.

Tubo de gás flexível

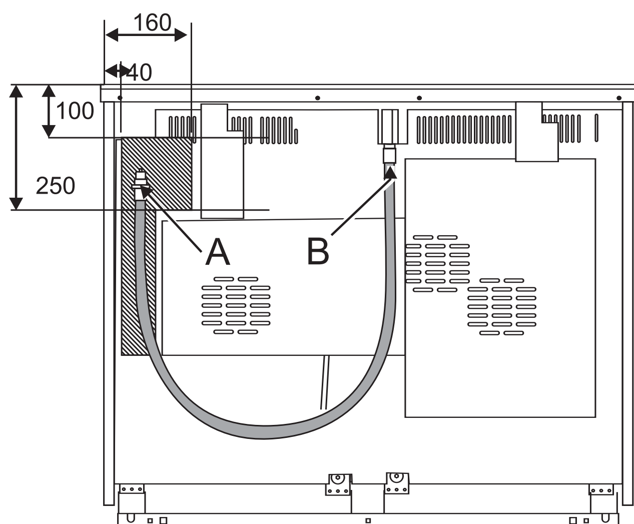
Deverá ser instalada uma válvula de segurança entre a entrada de gás e o tubo de ligação. O tubo flexível (não fornecido com o fogão) deverá estar em conformidade com as normas relevantes. Se tiver alguma dúvida, contacte o fornecedor.

As caixas da tampa traseira limitam a posição do ponto de ligação. A parte final do tubo do gás tem de ficar virada para baixo.

A entrada do gás no aparelho encontra-se por baixo do nível da placa, na parte de trás do fogão. ('B' na figura)

O tubo deverá ser instalado para que, tanto a ligação de entrada como a de saída, fiquem verticais, para que o tubo fique em 'U'.

Uma vez que a altura do aparelho pode ser ajustada e que cada ligação é diferente, é difícil indicar dimensões exactas. Idealmente, a ligação ao gás, na parede, deverá ficar na área sombreada da figura que ilustra a parte traseira do fogão. ('A' na figura)



Depois de ligar o gás, verifique se a pressão do gás no fogão é adequada efectuando um ensaio de pressão. Ao efectuar o ensaio de fugas, não utilize detergente, pois pode corroer. Utilize um produto especificamente concebido para detecção de fugas.

Ensaio de pressão

A pressão do gás pode ser medida no injector de um dos queimadores centrais. Retire o suporte para tachos, a coroa e a tampa do queimador. Terá assim acesso ao injector.

Consulte a secção **Dados técnicos** no verso deste manual para obter informações sobre as pressões.

Coloque novamente a coroa e a tampa do queimador, verificando se estão correctamente encaixadas no corpo do queimador.

Ligação eléctrica

Este aparelho tem de ser instalado por um electricista qualificado, em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia da electricidade local.

AVISO: ESTE APARELHO TEM DE TER LIGAÇÃO À TERRA

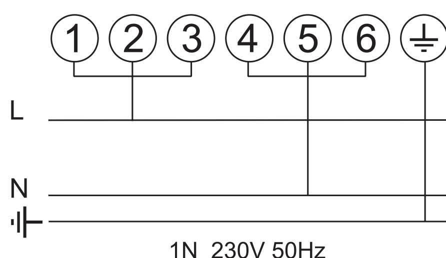
Nota

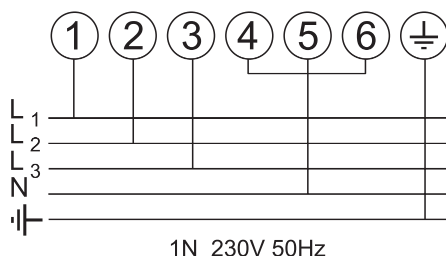
O fogão tem de ser ligado à corrente eléctrica adequada, conforme indicado na placa de características do fogão, através de uma unidade de controlo de fogão adequada que incorpore um comutador bipolar, com um intervalo mínimo de 3mm entre todos os pólos. Este fogão não deve ser ligado a uma tomada de corrente doméstica vulgar.

A carga eléctrica total do aparelho é de cerca de 7,2kW. O cabo utilizado deve ser de dimensões adequadas a esta carga e cumprir todos os requisitos locais.

Para aceder aos terminais, remova a caixa de protecção dos terminais na parte de trás do painel.

Ligue o cabo de alimentação aos terminais correctos para o tipo de corrente eléctrica que tem.





Verifique se as ligações estão bem efectuadas e se os parafusos dos terminais estão bem apertados. Fixe o cabo de alimentação utilizando a braçadeira.

Bloqueadores de corrente de fuga accionados por corrente

Se a instalação estiver protegida por um dispositivo de corrente residual (RCD) de 30mA, a utilização combinada do fogão com outros electrodomésticos poderá provocar alguns cortes incómodos de corrente. Nestes casos, o circuito do fogão poderá ter de ser protegido por um dispositivo de 100mA. Este trabalho deve ser levado a cabo por um electricista qualificado.

Queimadores

Verifique os queimadores um a um. Os queimadores dispõem de um dispositivo de segurança que interrompe a saída do gás pelo queimador se a chama de apagar. Em cada queimador, rode o botão até ao símbolo de chama máxima. Prima o botão. Desta forma, será libertado gás pelo queimador. Mantenha o botão premido e carregue no isqueiro ou acenda o lume com um fósforo. Mantenha o botão premido durante cerca de 10 segundos.

Se a chama se apagar quando soltar o botão, isso significa que o dispositivo de segurança não arrancou. Aguarde um minuto e tente novamente, mantendo o botão premido durante mais tempo.

Teste do forno

Para que o forno funcione, é necessário acertar a hora do relógio primeiro.

Consulte a secção '**Relógio**' para saber como acertar a hora.

Ligue os fornos e verifique se estes começam a aquecer.

Verifique se as lâmpadas do forno não estão fundidas.

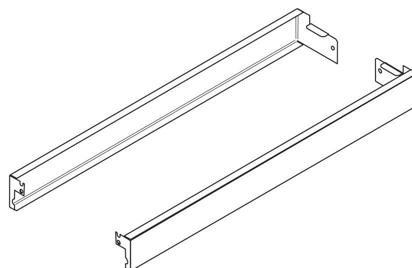
NOTA A lâmpada do forno não está coberta pela garantia.

Desligue os fornos.

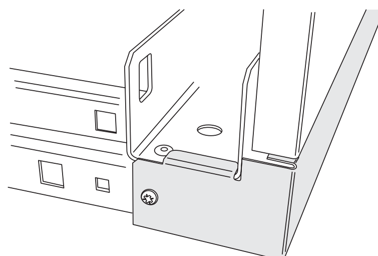
Instalar os rodapés

O fogão é fornecido com duas extensões do painel lateral em aço inoxidável, um rodapé frontal preto com pés em aço e uma chapa frontal em aço.

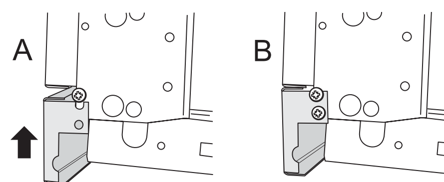
Instalar as extensões laterais (opcional)



Se a altura de instalação do fogão for inferior a 910mm em relação à placa do fogão, ou se a distância entre a parte de baixo do painel lateral e o chão for inferior a 60mm, não deve instalar a extensão lateral. Se o fogão estiver instalado entre 2 unidades, as extensões laterais não são necessárias.



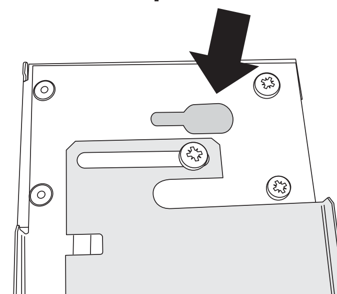
Pendure a chapa na parte posterior da extensão lateral na ranhura da parte de trás do fogão e aparafuse-a utilizando um dos parafusos fornecidos.



Na parte da frente, pendure a extensão lateral debaixo do parafuso saliente e aparafuse-a no orifício mais baixo. Não aperte o parafuso mais acima – deve ficar saliente para que o rodapé frontal encaixe.

Instale a outra extensão lateral, se necessário. Volte a colocar o fogão na devida posição.

Instalar o rodapé frontal



parte de cima do rodapé

parte de baixo

Na parte de trás do conjunto do rodapé, existe uma ranhura com um orifício em cada extremidade. Segure o rodapé em frente do fogão. Pendure o rodapé nos dois parafusos extremos, um lado de cada vez. Quando estiver a fazê-lo, se olhar pela parte lateral, pode verificar se o orifício está alinhado. Verifique se os pés extremos deslizantes e a placa deslizante posterior do rodapé estão bem assentes no chão.

O rodapé é fornecido com uma chapa em aço inoxidável em separado. Se preferir o acabamento a preto, retire a chapa. Como alternativa, pode colocar a chapa por cima do rodapé de acabamento a preto. Fixe o rodapé e a chapa (se instalada) na devida posição com os 3 parafusos fornecidos.

Colocar novamente a gaveta

Encaixe a gaveta nas calhas e, mantendo-a nivelada, empurre-a para dentro. As patilhas de fixação ajustar-se-ão para fixar a gaveta às calhas.

Apoio ao cliente

Informe o cliente sobre como utilizar o fogão e entregue-lhe estas instruções.

Obrigado.

Conversão para outro tipo de gás

Manutenção - Aviso

Esta conversão tem de ser efectuada por um técnico competente. Após a conversão, a instalação deve ser efectuada em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia de electricidade local. Leia as instruções antes de converter este aparelho.

Se o aparelho não for convertido correctamente, a garantia poderá ser anulada e não poderá ser assumida qualquer responsabilidade em caso de reclamação.

Estas instruções devem ser utilizadas em conjunto com o resto das instruções do aparelho, especialmente no que diz respeito à informação sobre normas, posicionamento do fogão, adequação dos tubos de gás, etc.

Ao efectuar qualquer manutenção ou ao substituir componentes relacionados com o gás, desligue o gás antes de iniciar a operação e verifique se a ligação do gás no aparelho está correcta quando terminar.

Não utilize botões alterados ou não autorizados.

Conversão

Antes de efectuar qualquer operação, desligue o gás e a electricidade do fogão. Verifique se o aparelho está seguro quando terminar.

Este aparelho é fornecido como: -

G 20 20 mlbar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Consulte a secção **Dados técnicos** no verso deste manual para confirmar que o fogão pode ser convertido para o tipo de gás pretendido.

Injectores

Remova as coroas e as tampas dos queimadores. Remova os injectores antigos. Instale os novos injectores (consulte a secção **Dados técnicos** na parte de trás do manual para saber quais os injectores correctos). Torne a montar pela ordem inversa.

Ajuste da torneira

Consulte a tabela na parte de trás do manual para ver se tem de substituir os parafusos de bypass.

Retire todos os botões.

Retire os 3 parafusos existentes na parte de trás da extremidade superior do painel de controlo.

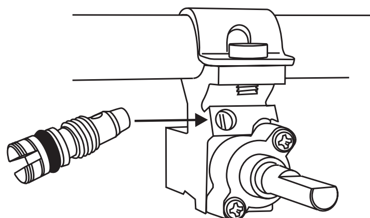
Abra as portas do forno e retire os 2 parafusos de fixação, um em cada extremidade, por baixo do painel de controlo.

Puxe o painel de controlo para a frente e desligue os fios da parte de trás.

Retire a protecção das torneiras (2 parafusos).

Conversão para outros tipos de gás

Remova o parafuso de bypass e instale o substituto adequado.



Consulte a tabela no verso deste manual para saber as dimensões correctas.

Reinstale o painel de controlo.

Colar a etiqueta

Cole a etiqueta adequada sobre a placa de características para indicar o novo tipo de gás para o qual o fogão foi convertido.

Ensaio de pressão

Ligue o gás do aparelho. Verifique se a ligação do gás está correcta.

Consulte a secção **Dados técnicos** no verso deste manual para obter informações sobre as pressões.

A pressão do gás pode ser medida no injector de um dos queimadores centrais (não nos queimadores triplos). Levante a coroa de um queimador. Encaixe o manómetro no injector. Ligue esse queimador e ligue e acenda um dos outros queimadores.

Coloque novamente a coroa e a tampa do queimador, verificando se estão correctamente encaixadas no corpo do queimador.

Volte a colocar a protecção da torneira. Volte a ligar os fios do painel de controlo e recoloque o painel.

Verifique se a ligação do gás está correcta.

Verifique se todos os queimadores estão a funcionar.

Verifique se as ligações do aparelho são seguras.

Manutenção

ANTES DE EFECTUAR A MANUTENÇÃO DE QUALQUER COMPONENTE TRANPORTADOR DE GÁS, FECHE O GÁS

Depois de efectuar a manutenção, verifique se a pressão do gás é adequada. Ao efectuar o ensaio de fugas, não utilize detergente, pois pode corroer. Utilize um produto especificamente concebido para detecção de fugas.

Não utilize botões alterados ou não autorizados.

Desligue a electricidade antes de iniciar a manutenção, especialmente antes de retirar alguns dos seguintes componentes: - painel de controlo, painéis laterais, tabuleiro dos queimadores ou qualquer protecção ou componente eléctrico.

Antes de voltar a efectuar as ligações eléctricas, verifique se as ligações do aparelho são seguras.

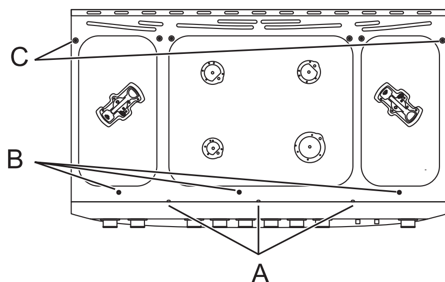
Nota – A aplicação do forno direito e esquerdo é referida adiante.

1 Retirar o painel de controlo

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Retire as grelhas de suporte e os botões. Retire os 3 parafusos existentes na parte de trás da extremidade superior do painel de controlo.

Abra as portas do forno e retire os 2 parafusos de fixação, um em cada extremidade, por baixo do painel de controlo. Levante o painel de controlo, puxe-o para a frente e desligue os fios da parte de trás.

Torne a montar, pela ordem inversa.



A Parafusos de fixação superiores do painel de controlo
B Parafusos de fixação da parte da frente da placa
C Parafusos de fixação da parte de trás da placa

2 Remover a parte de cima da placa

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Puxe o fogão para a frente para ter mais espaço.

Retire o painel de controlo (consulte o ponto 1). Retire as coroas e as tampas dos queimadores. Se existirem parafusos a segurar os queimadores à placa, retire-os (não os parafusos de fixação do sistema de isqueiro). Retire os 2 parafusos de fixação hexagonais da placa posteriores e os 3 parafusos de fixação da placa frontais. Levante a placa do aparelho completamente. Torne a montar, pela ordem inversa.

3 Remover um painel lateral exterior

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Retire o painel de controlo – consulte o ponto 1. Retire o parafuso de retenção na extremidade frontal superior e os dois pontos de fixação na parte posterior do painel lateral. Desaperte o parafuso de retenção inferior situado abaixo da extremidade no canto da frente do painel. Retire o painel, puxando-o para fora da unidade.

4 Remover um néon do forno

Retire o painel de controlo – consulte o ponto 1. Segure a lente à frente do painel e, pela parte posterior, puxe o corpo do néon para fora da lente da frente. Segure na lente da frente e, pela parte posterior do painel de controlo, instale a nova luz na lente. Torne a montar, pela ordem inversa. Certifique-se de que o néon de substituição funciona correctamente.

5 Retirar o relógio

Retire o painel de controlo – consulte o ponto 1.

Retire os botões do temporizador. Retire o temporizador/conjunto de ganchos de suporte da frente, retirando os parafusos de fixação. Retire o temporizador dos ganchos de suporte, carregando nas saliências de plástico da caixa do temporizador, ao mesmo tempo que puxa a unidade para a frente. Torne a montar pela ordem inversa.

Quando substituir os fios, consulte o diagrama de ligação. Verifique se o temporizador está a funcionar.

6 Retirar um termóstato

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Retire a placa – consulte o ponto 2. Abra a porta do forno adequada e remova as prateleiras do forno.

Forno direito

Retire as duas fixações que seguram a tampa de vido do termóstato. Retire o vidro do termóstato dos clips existentes no painel posterior do forno.

Forno esquerdo

Retire os dois parafusos que seguram o vidro do termóstato à tampa da ventoinha do forno na parte posterior do forno. Puxe a unidade para a frente para ganhar espaço na parte de trás do fogão. Retire ambas as caixas de protecção retirando os parafusos de fixação e levantando completamente. Retire os tubos capilares do termóstato do forno. Desligue os fios do termóstato e desaperte os dois pontos de fixação que seguram o painel à placa de suporte. Faça a substituição e volte a montar pela ordem inversa. Certifique-se de que o vidro está seguro à parte posterior do forno, posicionado ao centro dos clips. Verifique se o termóstato funciona correctamente.

7 Remover um disjuntor da resistência do forno.

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Puxe o fogão para a frente para ter mais espaço para aceder à caixa de protecção. Retire os parafusos de protecção e levante completamente. O disjuntor encontra-se na placa de ligação à terra ao lado das ligações da resistência do forno. Desligue os fios do disjuntor. Desaperte as fixações que seguram o disjuntor à placa de ligação à terra e retire. Faça a substituição e volte a montar pela ordem inversa.

8 Remover a torneira da placa

Retire a placa – consulte o ponto 2. Desligue o fio FSD da parte de trás da torneira. Desfaça a instalação na parte de trás da torneira. Retire as fixações que seguram a torneira à conduta de gás. Desligue os fios do botão de ignição. Retire a torneira. Retire e deite fora a borracha da junta. Coloque a nova borracha da junta na torneira de substituição. Volte a montar pela ordem inversa. Verifique se a ligação do gás está correcta. Verifique o isqueiro da placa.

9 Mudar um botão de ignição

Mude a torneira do gás – consulte o ponto 7.

10 Retirar o injector de um queimador

Retire a placa – consulte o ponto 2. Retire o injector directamente do corpo do queimador. Instale o injector adequado. Volte a montar pela ordem inversa. Verifique se a ligação do gás está correcta.

11 Retirar um eléctrodo do isqueiro do queimador

Retire as grelhas de suporte, coroas e tampas dos queimadores. Retire o parafuso que segura o eléctrodo ao corpo do queimador. Levante o eléctrodo e desligue o fio.

Nota

Tenha cuidado para evitar que o fio da ignição caia para o lado de trás do orifício de separação.

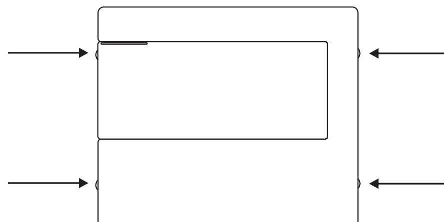
Ligue o fio ao novo eléctrodo, volte a montar pela ordem inversa e verifique se o isqueiro do queimador está a funcionar.

12 Remover uma porta do forno

Abra a porta do forno. Segure na porta e retire os dois parafusos que seguram a dobradiça superior à estrutura da unidade. Retire a porta da dobradiça inferior levantando-a ligeiramente e puxando-a para fora. Volte a montar pela ordem inversa.

13 Retirar o painel da porta exterior do forno

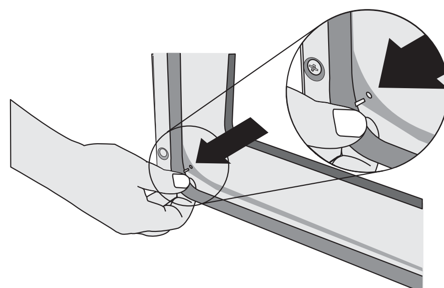
Abra a porta do forno. Retire os parafusos fêmea das partes laterais da porta. Retire o painel da porta exterior. Retire a pega e instale o novo painel da porta. Instale o painel de substituição na porta interior do forno. Volte a montar pela ordem inversa.



14 Retirar o trinco da porta

Retire o painel da porta exterior do forno – consulte o ponto 12. Retire as fixações que seguram o trinco ao painel da porta interior. Faça a substituição do trinco e volte a montar pela ordem inversa. Verifique se a porta está a funcionar correctamente.

15 Para retirar a borracha da porta do forno



Abra a porta do forno. A borracha está presa por pequenos ganchos na parte posterior. Numa extremidade, puxe a borracha na diagonal para fora o centro da porta até libertar a borracha. Faça o mesmo para os outros ganchos. Se os ganchos estiverem muito presos, faça força até conseguir libertar a borracha antiga.

Quando colocar a nova borracha, posicione a junta da borracha na parte de baixo. Prenda a nova borracha num dos orifícios do canto da porta e continue em volta da porta prendendo-a em cada um dos ganchos de cada vez.

16 Ajustar o prendedor do fecho da porta do forno

Abra a porta do forno e solte a porca de segurança da base do prendedor. Ajuste o prendedor para dentro ou para fora, conforme necessário, até que a porta funcione como pretendido. Volte a apertar a porca de segurança.

17 Retirar o gerador de faíscas dos queimadores

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Puxe o fogão para fora para ter mais espaço para aceder às caixas de protecção. Retire as fixações que seguram a tampa e levante-a completamente. Desfaça as ligações dos terminais, prestando atenção às respectivas posições. Retire as fixações que seguram o gerador de faíscas e retire o dispositivo.

18 Retirar os fios do eléctrodo do queimador

Desligue da corrente eléctrica.

Puxe a unidade para a frente para ganhar espaço na parte de trás do fogão. Retire a placa – consulte o ponto 2. Retire a caixa de protecção e desligue todos os fios da placa do gerador. Desligue o fio do eléctrodo. Puxe o conjunto de fios da placa e passe-os através da parte posterior a direito. Puxe o fio adequado do casquilho e empurre-o. Substitua os fios na parte posterior direita. Volte a ligar os fios no gerador e o eléctrodo do forno. Volte a montar pela ordem inversa e verifique o isqueiro.

19 Retirar a parte de trás interna do forno

Abra a porta do forno. Para o forno esquerdo, desaperte os 2 parafusos de fixação do vidro do termóstato. Retire as fixações que seguram a parte de trás interna do forno. Levante e retire o painel amovível. Volte a montar pela ordem inversa. Verifique se os parafusos de retenção estão bem apertados.

20 Substituir uma ventoinha do forno

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Puxe o fogão para fora para ter mais espaço para aceder às caixas de protecção. Retire as fixações que seguram a tampa e levante-a completamente. Retire os fios da ventoinha, prestando atenção às respectivas posições. Retire a parte de trás interna, como descrito na secção 22. Segure as pás da ventoinha e desaperte a porca do meio (rosca esquerda), as anilhas em latão, a pá da ventoinha e freio de anel. Retire as fixações que seguram a ventoinha e retire-a da parte posterior da cavidade. Faça a substituição e volte a montar pela ordem inversa. Verifique se o forno funciona correctamente.

21 Retirar uma resistência da ventoinha do forno

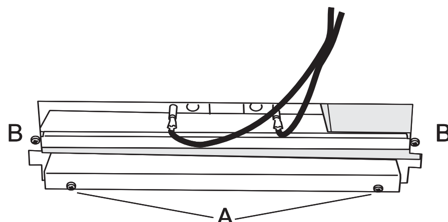
Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Puxe o fogão para fora para ter mais espaço para aceder às caixas de protecção. Retire as fixações que seguram a tampa e levante-a completamente. Desfaça as ligações dos terminais, prestando atenção às respectivas posições. Retire a parte de trás interna, como descrito na secção 22. Retire as fixações que seguram a resistência dentro do forno e retire a resistência com cuidado. Substitua a resistência e volte a montar pela ordem inversa. Verifique se o forno funciona correctamente.

22 Retirar as resistências inferior e superior do forno esquerdo

Desligue da corrente eléctrica.

Resistência inferior

Puxe o fogão para fora para ter mais espaço para aceder às caixas de protecção. Retire as fixações que seguram a tampa e levante-a completamente.



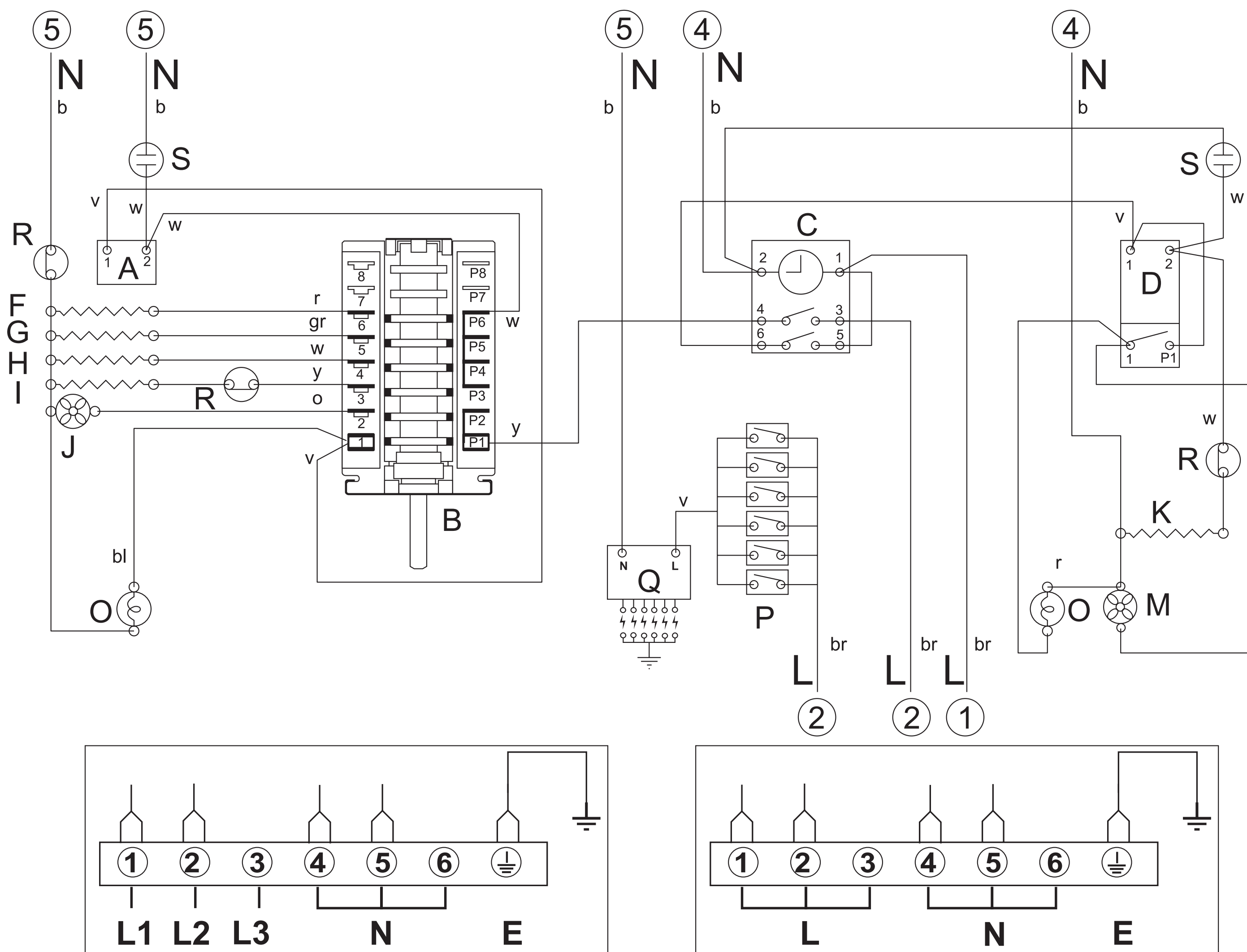
Retire os dois parafusos ‘A’ e rode baixando a placa, Retire os 2 parafusos B, baixe a placa superior e retire-a da ranhura na parte de trás do fogão.

Desfaça as ligações dos terminais, prestando atenção às respectivas posições.

Retire as fixações da resistência e remova-a. Substitua a resistência e volte a montar pela ordem inversa.

Resistência superior

Abra a porta do forno esquerdo e retire as fixações que seguram a protecção térmica. Retire as fixações da resistência superior e remova-a. Substitua a resistência e volte a montar pela ordem inversa. Verifique se o forno funciona correctamente.



Strømskema

Forbindelsen vist på strømskemaet er til enkeltfase. Mærkedata gælder for 230V 50Hz

Forklaring til strømskemaet

- A Termostat i venstre flerfunktionsovn
- B Flerfunktionsovnens funktionsknapper
- C Ur
- D Termostat for højre ovn
- F Bundlegeme i flerfunktionsovn
- G Øverste legeme i flerfunktionsovn (ydre par)
- H Bruningslegeme i flerfunktionsovn (indre par)
- I Blæserelement i flerfunktionsovn
- J Flerfunktionsovnens blæser
- K Blæserelement i højre ovn
- M Blæser for højre ovn
- O Ovnlys
- P Tændingskontakter
- Q Tændingsgenerator
- R Afbryder
- S Neonlys

Farvekode

- b Blå
- br Brun
- or Orange
- r Rød
- v Violet
- w Hvid
- y Gul
- bl Sort

Schaltplan

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz

Legende:

- A Thermostat linker Multifunktionsofen
- B Funktionsregler Multifunktionsofen
- C Uhr
- D Thermostat Backofen rechts
- F Unteres Element Multifunktionsofen
- G Oberes Element Multifunktionsofen (äußeres Paar)
- H Bräunungselement Multifunktionsofen (inneres Paar)
- I Gebläseelement Multifunktionsofen
- J Multifunktionsofengebläse
- K Element rechter Umluftofen
- M Ofengebläse rechts
- O Backofenleuchte
- P Zündschalter
- Q Zündfunkengeber
- R Sicherung
- S Neon

Farbcode

- b Blau
- br Braun
- or Orange
- r Rot
- v Lila
- w Weiß
- y Gelb
- bl Schwarz

Circuit Diagram

Connection shown in circuit diagram is for single phase. Ratings are for 230V 50Hz

Key to circuit diagram

- A Left hand Multi function oven thermostat
- B Multi function oven function control
- C Clock
- D Right hand oven thermostat
- F Multi function oven base element
- G Multi function oven top element (outer pair)
- H Multi function oven browning element (inner pair)
- I Multi function oven fan element
- J Multi function oven fan
- K Right hand fan oven element
- M Right hand oven fan
- O Oven light
- P Ignition switches
- Q Ignition generator
- R Cut-out
- S Neon

Colour Code

- b Blue
- br Brown
- or Orange
- r Red
- v Violet
- w White
- y Yellow
- bl Black

Esquema de conexiones

La conexión mostrada en el esquema es monofásica. Las especificaciones son para 230 V y 50 Hz.

Leyenda del esquema de conexiones

A Termostato del horno multifuncional de la izquierda
B Selector de funciones del horno multifuncional
C Reloj
D Termostato del horno de la derecha
F Resistencia inferior del horno multifuncional
G Resistencia superior del horno multifuncional (par exterior)
H Accesorio para dorar del horno multifuncional (par interior)
I Resistencia del ventilador del horno multifuncional
J Ventilador del horno multifuncional
K Resistencia del horno ventilado de la derecha
M Ventilador del horno de la derecha
O Luz del horno
P Interruptores de encendido
Q Generador de chispas
R Disyuntor
S Lámpara de neón

Código de colores

b Azul
br Marrón
or Naranja
r Rojo
v Violeta
w Blanco
y Amarillo
bl Negro

Schéma de câblage

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 HZ

Légende du schéma de câblage

A Thermostat de four multifonctions gauche
B Commande des fonctions du four multifonctions
C Horloge
D Thermostat du four droit
F Elément de sole du four multifonctions
G Elément de voûte du four multifonctions (paire extérieure)
H Elément de gratinage du four multifonctions (paire intérieure)
I Elément de ventilateur du four multifonctions
J Ventilateur du four multifonctions
K Elément de four ventilé droit
M Ventilateur du four droit
O Eclairage de four
P Contacteurs d'allumage
Q Générateur d'allumage
R Protecteur thermique
S Néon

Code couleur

b Bleu
br Brun
or Orange
r Rouge
v Violet
blc Blanc
j Jaune
n Noir

Schema Elettrico

Gli allacciamenti illustrati s'intendono per impianti monofase. Tensione di esercizio 230V 50Hz

Legenda

A Termostato forno multiuso sinistro
B Comando funzioni del forno multiuso
C Orologio
D Termostato forno destro
F Resistenza di base del forno multiuso
G Resistenza superiore del forno multiuso (coppia esterna)
H Resistenza indoratore del forno multiuso (coppia interna)
I Resistenza del ventilatore del forno multiuso
J Ventilatore del forno multiuso
K Resistenza ventilatore forno destro
M Ventilatore forno destro
O Lampada del forno
P Interruttori di accensione
Q Generatore di accensione
R Interruttore automatico
S Neon

Codice colore

b Blu
br Marrone
or Arancio
r Rosso
v Viola
w Bianco
y Giallo
bl Nero

Schakelschema

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Legenda schakelschema

A Thermostaat linker multifunctionele oven
B Functiebediening multifunctionele oven
C Klok
D Thermostaat rechteroven
F Onderelement multifunctionele oven
G Bovenelement multifunctionele oven (buitenste paar)
H Bruiningselement multifunctionele oven (binnenste paar)
I Ventilatorelement multifunctionele oven
J Ventilator multifunctionele oven
K Element rechter heteluchtoven
M Ventilator rechteroven
O Ovenlicht
P Ontstekingsschakelaars
Q Ontsteking generator
R Stroomonderbreker
S Neon

Kleurcode

b Blauw
br Bruin
or Oranje
r Rood
v Violet
w Wit
y Geel
bl Zwart

Kretsskjema

Kobling vist i kretsskjemaet er enfaset. Typeskiltet er for 230V 50Hz.

Tegnforklaring til kretsskjemaet

A Venstre multifunksjonsovns termostat
B Multifunksjonsovnens funksjonskontroll
C Ur
D Høyre ovns termostat
F Multifunksjonsovnens bunnelement
G Multifunksjonsovnens toppelement (ytre par)
H Multifunksjonovnens bruneelement (indre par)
I Multifunksjonsovnens vifteelement
J Multifunksjonsovnens vifte
K Høyre vifteovns element
M Høyre ovns vifte
O Ovnslampen
P Tenningsbrytere
Q Tenningsgenerator
R Sikring
S Neon

Fargekoding

b Blå
br Brun
or Oransje
r Rød
v Fiolett
w Hvit
y Gul
bl Sort

Diagrama de circuitos

A ligação ilustrada no diagrama de circuitos é monofásica. Todos os valores são para 230V 50Hz

Legenda do diagrama de circuitos

A Termóstato do forno multi-funções esquerdo
B Painel de funções do forno multi-funções
C Relógio
D Termóstato do forno direito
F Resistência inferior do forno multi-funções
G Resistência superior do forno multi-funções (par exterior)
H Resistência para tostar do forno multi-funções (par interior)
I Resistência da ventoinha do forno multi-funções
J Ventoinha do forno multi-funções
K Ventoinha da resistência do forno direito
M Ventoinha do forno direito
O Luz do forno
P Botões de ignição
Q Gerador de faíscas
R Disjuntor
S Néon

Código de cores

b Azul
br Castanho
or Laranja
r Vermelho
v Violeta
w Branco
y Amarelo
bl Preto

Konvertering til anden gas

Umstellung auf eine andere Gasart

Conversion to another gas

Conversión a otro gas

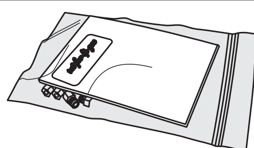
Modification en vue de l’utilisation d’un autre gaz

Conversione ad un tipo diverso di gas

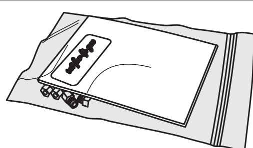
Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

Konvertering til annen gasstype

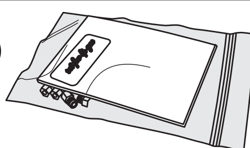
Conversão para outro tipo de gás

1 

I_{2ELL} G25 20mbar

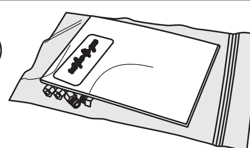
2 

I_{2L} G25 25mbar

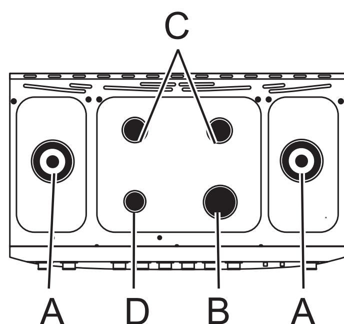
3 

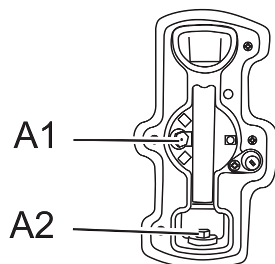
I_{3+} G30 29mbar, G31 37mbar

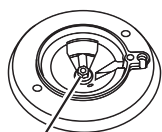
$I_{3B/P}$ G30 30mbar

4 

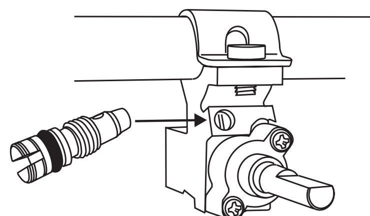
$I_{3B/P}$ G30/31 50mbar



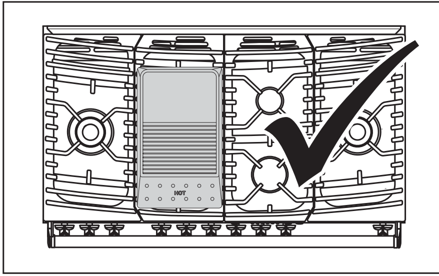
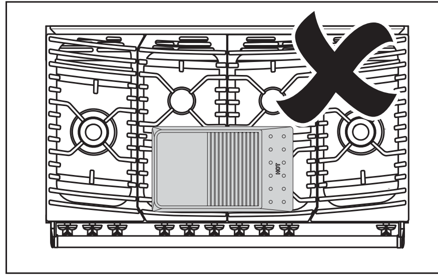
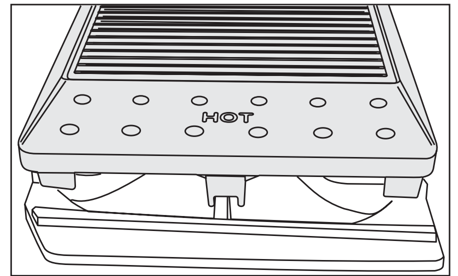
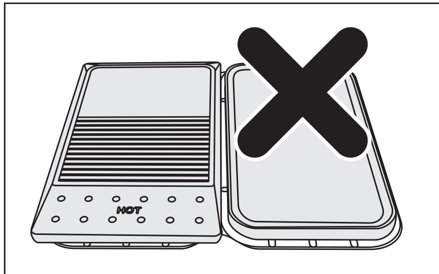
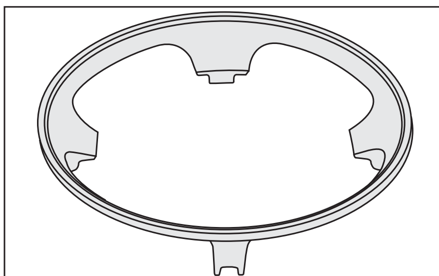
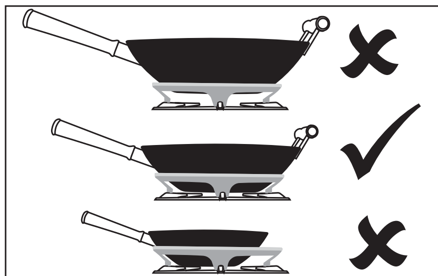
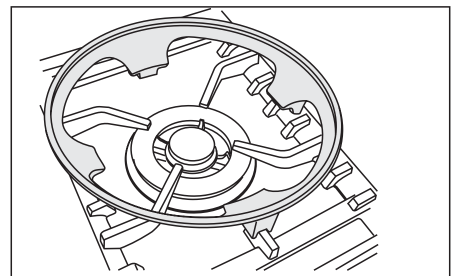
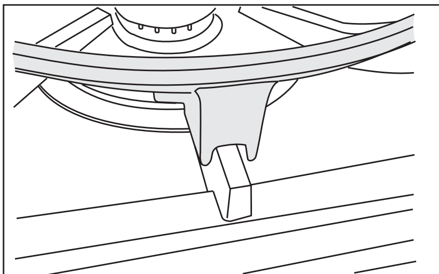
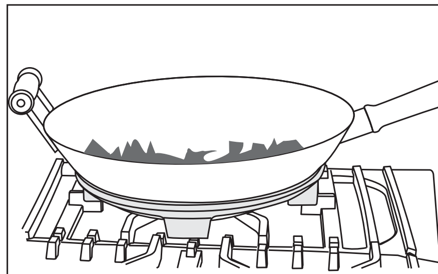
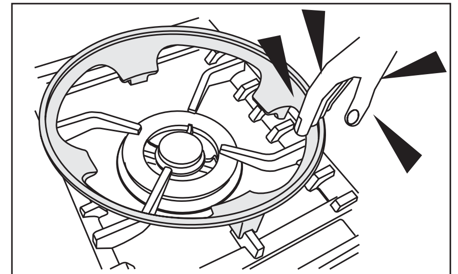
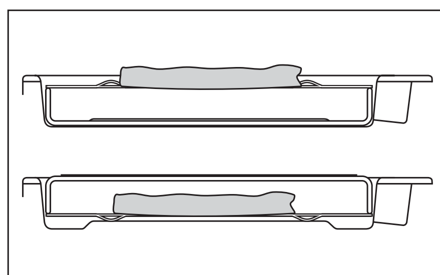


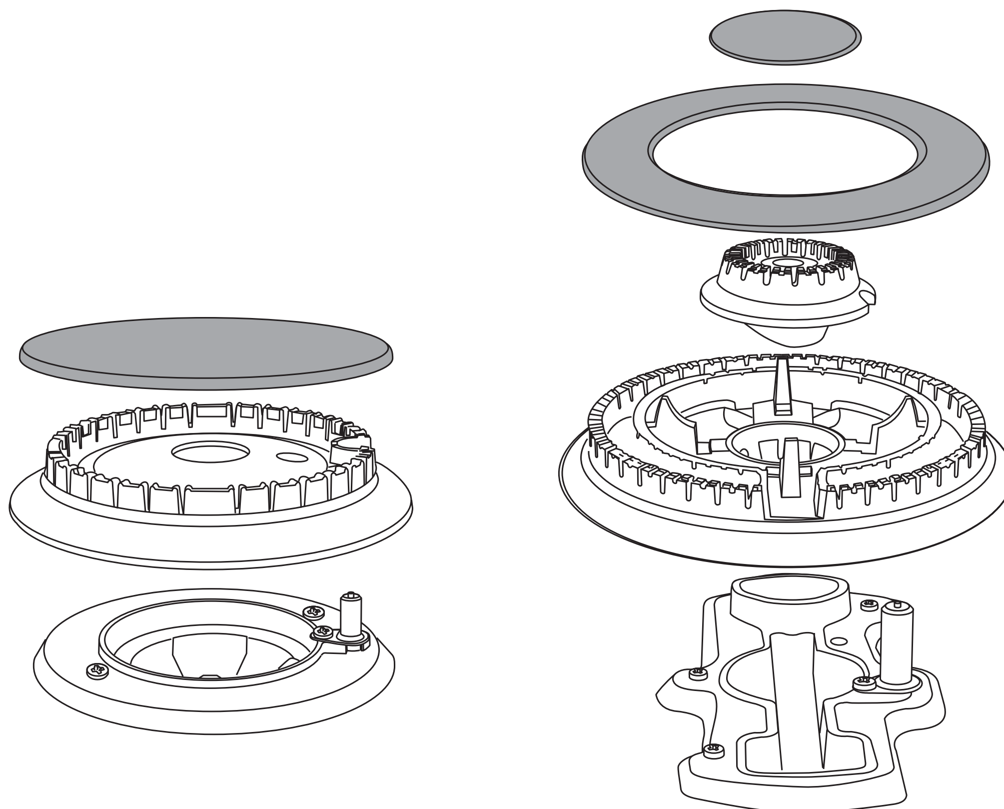


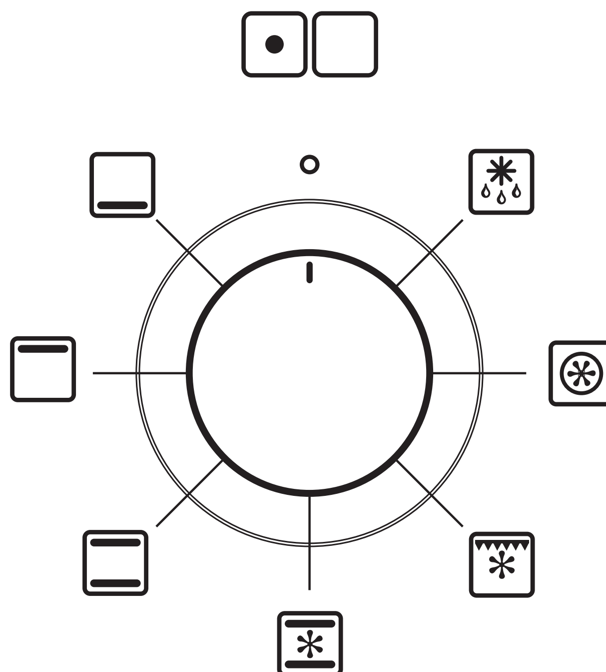
	I_{2E}, I_{2E+}, I_{2H}	I_{2L}	I_{2ELL}	I_{3+}		$I_{3B/P}$	$I_{3B/P}$
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A1	80	95	100	54		47	54
A2	129	123	130	77		72	77
kW	3.5	3.5	3.5	3.5		3.5	3.5
g/h				255		255	255
B	134	135	141	87		81	87
kW	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0
g/h				218		218	218
C	109	105	113	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.7	1.7		1.7	1.7
g/h				124		124	124
D	75	76	85	51		46	51
kW	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0
g/h				73		73	73



	I_{2E}, I_{2E+}, I_{2H}	I_{2L}	I_{2ELL}	I_{3+}		$I_{3B/P}$	$I_{3B/P}$
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A	96	96	96	57		50	57
B	54	54	60	40		34	40
C	39	39	51	32		24	32
D	38	38	47	28		23	28


HOT


HOT

HOT












AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,

Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

